
Sistema de control oficial en Cadenes de Distribució Alimentària



CSB Consorci Sanitari de Barcelona



Agència de Salut Pública



Seguretat alimentària

©2019 Agència de Salut Pública de Barcelona

Tots els drets reservats. No es permet la reproducció total ni parcial de las imatges o textos d'aquesta publicació sense prèvia autorització.

<https://www.aspb.cat/>

Sistema de control oficial en Cadenes de Distribució Alimentària

de l'Agència de Salut Pública de Barcelona està subjecta a una llicència de

Reconeixement-NoComercial-SenseObraDerivada 4.0 Internacional de Creative Commons

Els permisos addicionals als d'aquesta llicència es poden trobar a:

<https://www.aspb.cat/documents/sistema-de-control-oficial-en-cadenes-de-distribucio-alimentaria/>



Sistema de Control Oficial en Cadenes de Distribució Alimentària

Presidenta de l'Agència de Salut Pública i Comissionada de Salut de l'Ajuntament de Barcelona

Gemma Tarafa i Orpinell

Gerenta de l'Agència de Salut Pública de Barcelona

Carme Borrell i Thió

Responsables de l'Informe

LLuís Enric Rivas Serra

Dolors Morales Lechón

Anna Ruiz Delgado

Blanca Ventayol Martí

Índex

1. Base legal	4
2. Introducció	5
3. Abast d'aplicació	6
4. Mètode de treball (resum)	7
5. Annexos	11

1. Base legal

Els explotadors d'empreses alimentàries són els principals responsables de la seguretat alimentària, i de que els aliments que comercialitzen compleixin els requisits de la legislació alimentària, i siguin, per tant, segurs pel seu consum (article 17.1 del Reglament (CE) 178/2002, de 28 de gener de 2002, relatiu als requisits de la legislació alimentària). Per això, i, juntament amb la resta d'obligacions normatives que els afecten, els explotadors han de crear, aplicar i mantindre procediments basats en els principis de l'Anàlisi de Perills i Punts Crítics de Control - APPCC - (article 5 del Reglament (CE) 852/2004, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris i article 54 de la Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de protecció de la salut).

El control oficial de productes alimentaris inclou l'auditoria i la inspecció com a eines a disposició de l'autoritat sanitària i els seus agents per verificar el compliment de la legislació de pinsos i aliments (article 10 del Reglament (CE) 882/2004, de 29 d'abril de 2004, sobre els controls oficials).

2. Introducció

El Sistema de control oficial en Cadenes de Distribució Alimentària, és un model de control oficial basat en la legislació alimentària i desenvolupat per la Direcció de Seguretat Alimentària de l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB), i el seu propòsit és avaluar globalment el model de gestió de la seguretat alimentària d'una empresa que disposa de molts punts de venda directa al consumidor final repartits pel territori. Aquest programa persegueix alhora el compliment dels principis d'homogeneïtat, sistematització del control oficial i transparència, posant els protocols del control a disposició del sector (veure annexos I i II al final d'aquest document).

Els ítems inclosos en els protocols s'actualitzen en funció dels canvis que es vagin produint en la normativa alimentària.

3. Abast d'aplicació

Aquest document és d'aplicació dins l'àmbit competencial de l'ASPB, per a totes les cadenes de distribució alimentària que disposin de punts de venda directa al consumidor final al terme municipal de la ciutat de Barcelona, i que a més tinguin implantat un Sistema de Gestió de la Seguretat Alimentària (SGSA) únic per a tota la cadena.

L'abast del control inclou l'avaluació dels procediments basats en els principis de l'APPCC de l'empresa i la inspecció de les condicions higienicosanitàries específiques dels punts de venda previstos. Així, el protocol d'inspecció dels punts de venda contempla les següents possibles activitats:

- Carnisseria
- Xarcuteria
- Menjars preparats
- Peixateria
- Fruits, verdures, bolets i envinagrats
- Forn
- Producte de Lliure Servei (PLS)
- Seccions Generals (vestidors, magatzems i cambres, recepció, quarto d'escombraries)

4. Mètode de treball (resum)

El control oficial és de caràcter anual, el realitza un equip de control oficial i implica l'**auditoria** dels procediments basats en l'APPCC de l'empresa (Sistema de Gestió de la Seguretat Alimentària – SGSA -), i la **inspecció** in situ de les condicions higienicosanitàries d'una mostra dels establiments de venda directa al consumidor final. Per a això, s'utilitzen els protocols que figuren en els annexos d'aquest document.

L'equip de control oficial està compost per dos inspectors del Grup de Control Oficial de Cadenes de Distribució Alimentària, un dels quals és, al seu torn, l'inspector responsable (interlocutor preferent per a cada Cadena de distribució). L'inspector responsable s'ocupa principalment de:

- Mantenir els contactes amb el *referent* que assigni l'empresa.
- Determinar els controls oficials anuals, el nombre de punts de venda subjectes a inspecció i coordinar l'agenda.
- Dirigir els controls oficials, emetre l'Informe Final i fer els seguiments de les no conformitats.

Les fases i accions genèriques de què consta el control oficial són:

- Fase I. Avaluació documental del SGSA de l'empresa.
- Fase II. Inspecció dels punts de venda seleccionats per valorar: la implantació dels procediments del SGSA i el compliment normatiu de les condicions higienicosanitàries.

Les No Conformitats (NC) identificades durant cada fase del control oficial, poden ser:

- Lleus: el risc sanitari és negligent, impliquen recomanacions per a la millora del SGSA.
- Moderades: hi ha un risc sanitari menor o no imminent, i obliguen a la correcció en un termini de temps.
- Greus: hi ha un risc sanitari més o imminent, i la seva correcció ha de ser immediata.

Una vegada concloses les dues fases, l'equip auditor redacta un informe final que conté el resultat global del control oficial i dos annexos; l'Annex I amb les NC identificades en l'avaluació del SGSA i l'Annex II amb les NC observades en les inspeccions dels punts de venda. Aquest resultat pot ser *Favorable*, *Favorable Amb Condicions* o *Desfavorable*:

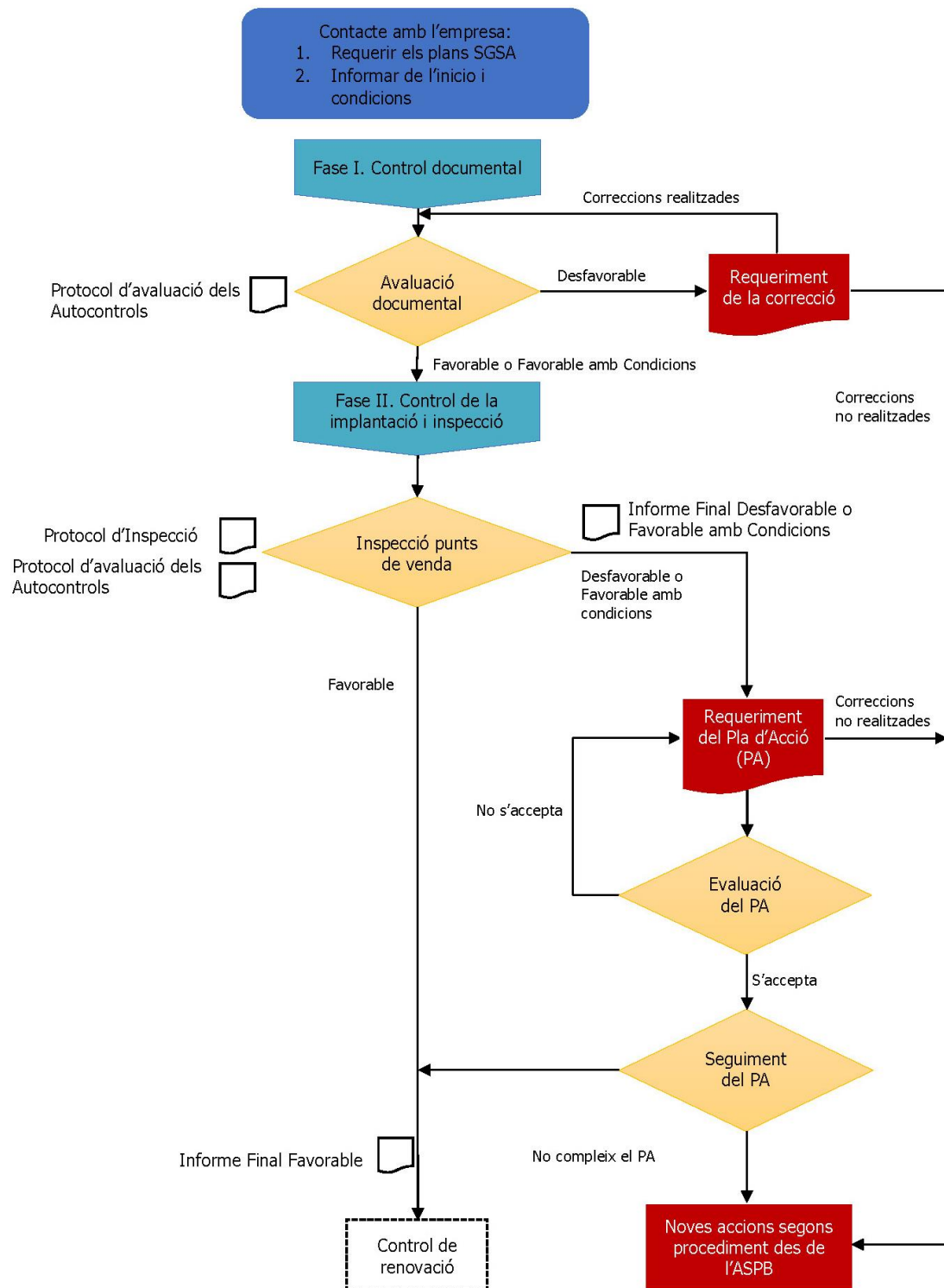
- Favorable o Favorable amb condicions: s'identifiquen poques o cap NC lleus i/o moderades en l'Annex I. No s'accepta cap NC greu en l'Annex I.

- Desfavorable: s'identifiquen una o més NC greus en l'Annex I.
També si el volum de NC moderades indica un fracàs del SGSA de l'empresa.

Finalment, l'empresa ha de proposar un Pla d'Acció amb terminis d'execució per a la correcció de les NC. Aquest Pla d'Acció ha de ser validat i aprovat per l'equip de control oficial abans de la seva execució.

Les comunicacions amb l'empresa es realitzen preferiblement per correu electrònic. El correu electrònic per a totes les comunicacions amb les Cadenes és:

auditorscadenes@aspb.cat



5. Annexos

Els annexos aquí inclosos són els documents en base als quals es realitzen les dues fases del control oficial, en particular:

1. Protocol d'avaluació de Autocontrols. Document ordenat per plans de Prerequisits (PPR).
2. Protocol d'Inspecció. Format per les taules de valoració de criteris legals per a cadascuna de les seccions i subseccions dels punts de venda on es realitzen les inspeccions. La separació dels ítems per blocs de files colorejades, es fa per facilitar la seva localització durant la inspecció: taronja, per a les instal·lacions; verd per els equipaments; groc, per a la gestió; azul para la limpieza i; lila, pels residus.

El resultat de la valoració dels ítems d'ambdós protocols, segons el grau de conformitat és:

- C: Correcte
- L o NC l: No conformitat lleu
- M o NC m: No conformitat moderada
- G o NC g: No conformitat greu
- N/A: No aplica
- N/E: No avaluat

Ús dels protocols:

1. Protocol d'avaluació de Autocontrols. Les NC s'indiquen a les columnes no sombrejades A, B y C.
 - 1.1 A: si l'ítem no està documentat en el SGSA;
 - 1.2 B: si no s'ha implantat correctament, i;
 - 1.3 C: si el criteri tècnic del SGSA no és suficient per garantir la seguretat alimentària.

Per tant, l'avaluació d'un mateix ítem pot implicar fins a tres troballes de NC. Les NC s'han de detallar a la columna Descripció.

2. Protocol d'Inspecció. Les NC s'indiquen a les columnes no sombrejades I, M, L i G.
 - 2.1 I: si la NC és atribuïble a les instal·lacions;
 - 2.2 M: si ho és al manteniment;
 - 2.3 L: si ho és a la neteja i;
 - 2.4 G: si ho és a la gestió.

Per tant, l'avaluació d'un mateix ítem pot implicar fins a quatre troballes de NC. Les NC s'han de descriure a la columna Troballa.

Annex I

Protocols d'avaluació del Sistema de Gestió de la Seguretat Alimentària.

PPR 1. Pla de la Gestió i la Direcció.			A. Avaluació documental		B. Avaluació de la implantació		C. Avaluació de l'efectivitat		Anotacions de l'inspector per ajudar a avaluar la implantació
CODI	ITEM	SUBITEM	Està documentat		Implantació		Garanteix la seguretat alimentària		Documentació i/o operació a comprovar a l'establiment
			A	Descripció de l'incompliment	B	Descripció de l'incompliment	C	Descripció de l'incompliment	
PPR0101	Pla de la Gestió i la Direcció.	Està redactat .							
PPR0102		Es descriu qui és el responsable del pla.							
PPR0103	S'indica qui és el responsable dels plans d'autocontrol (nom persona o càrrec). En cas d'adherir-se a una Guia de bones pràctiques del sector, disposa d'una declaració de seguiment de la mateixa.								
PPR0104	Es descriu l' estructura de l'empresa, instal·lacions (relació d'establiments minoristes i obradors) i logística (transport propi o subcontractat).								
PPR0105	En cas que disposi de punts de venda i/o seccions dins dels seus punts de venda, gestionats per altres empreses subcontractades :	Existeix una llista o relació documentada dels mateixos, amb indicació dels titulars .							
PPR0106		Respecte del SGSA (Sistema de Gestió de la Seguretat Alimentària), estan definides les responsabilitats de l'empresa subcontractada i les de la Cadena.							
PPR0107		Si tot o part del SGSA és responsabilitat de l'empresa subcontractada; s'acredita la validació que ha fet la Cadena i les comprovacions regulars de la seva implantació.							
PPR0109	En cas que s'utilitzi un sistema de comunicació d' incidències informatitzat o plataforma web de notificacions, està descrit el seu funcionament.								
PPR0111	El risc sanitari vehiculat per les visites externes als punts de venda està descrit i es disposa d'un protocol per a visites documentat i implantat.								

PPR 2. Pla de Neteja, Desinfecció i Manteniment.			A. Avaluació documental		B. Avaluació de la implantació		C. Avaluació de l'efectivitat		Anotacions de l'inspector per ajudar a avaluar la implantació
CODI	ITEM	SUBITEM	Està documentat		Implantació		Garanteix la seguretat alimentària		Documentació i/o operació a comprovar a l'establiment
			A	Descripció de l'incompliment	B	Descripció de l'incompliment	C	Descripció de l'incompliment	
PPR0201	Pla de Neteja, Desinfecció i Manteniment. N+D que realitza la Cadena amb personal propi :	Està redactat .							
PPR0202		Es descriu qui és el responsable del pla.							
PPR0203		Es descriuen els locals/zones/sales i instal·lacions/ equips objectes de neteja.							
PPR0204		S'indica el responsable de fer la neteja.							
PPR0205		Es descriu el procediment de neteja, així com la dels estris/equips de neteja.							
PPR0206		Hi consta la relació de productes (detergents, desinfectants...) amb l'etiqueta o fitxa tècnica.							
PPR0207		Hi ha la relació d' estris/equips de neteja (raspalls, fregalls....).							
PPR0208		Es descriu la freqüència de la N+D.							
PPR0209		Es descriuen els procediments de vigilància : els mètodes, la freqüència i els responsables.							
PPR0210		Es descriuen les mesures correctores en cas d'incidència, la seva notificació, registre i seguiment.							
PPR0211	N+D que realitzen empreses externes subcontractades:	Hi ha una llista o relació documentada de les empreses i dels seus titulars.							
PPR0212		Si els autocontrols són responsabilitat de l'empresa externa de neteja, la Cadena els ha validat i acredita que ha descrit i fa els controls per vigilar el compliment de la seva implantació. Es descriuen les mesures correctores en cas d'incidència, la seva notificació, registre i seguiment.							
PPR0213		Si els autocontrols són responsabilitat de la Cadena: es descriuen els procediments de vigilància i les mesures correctores .							
PPR0214	Es descriuen els procediments de verificació per comprovar el compliment i l'eficàcia del pla.								
MANTENIMENT									
PPR0217	Activitats de manteniment preventiu :	Existeix una llista o relació documentada dels equipaments sotmesos a manteniment preventiu.							
PPR0218		Existeix un calendari de programació de les activitats de manteniment preventiu. Es descriu qui i com es fa el seguiment i la vigilància.							

PPR0215	Activitats de manteniment correctiu :	Es descriu el responsable del seguiment dels equipaments sotmesos a manteniment correctiu .							
PPR0216		Es descriuen les mesures correctores en cas d'incidència, la seva notificació, registre i seguiment.							
PPR0219	Es descriuen les mesures higièniques durant les activitats de manteniment.								
PPR0220	Es descriuen els procediments de verificació per comprovar el compliment i l'eficàcia del pla.								

PPR 3. Pla de Control de les Plagues.			A. Avaluació documental		B. Avaluació de la implantació		C. Avaluació de l'efectivitat		Anotacions de l'inspector per ajudar a avaluar la implantació
CODI	ITEM	SUBITEM	Està documentat		Implantació		Garanteix la seguretat alimentària		Documentació i/o operació a comprovar a l'establiment
			A	Descripció de l'incompliment	B	Descripció de l'incompliment	C	Descripció de l'incompliment	
PPR0301	Pla de Control de les Plagues. Es descriuen els mètodes emprats per evitar l'aparició i proliferació de plagues:	Està redactat .							
PPR0302		Es descriu qui és el responsable del pla.							
PPR0303		Les mesures higièniques .							
PPR0304		Les barreres físiques .							
PPR0305		Els mètodes mecànics, biològics i químics .							
PPR0306	Existeix un plànol on hi consten:	Les vies d'entrada .							
PPR0307		Els mètodes mecànics, biològics i químics, i les seves ubicacions .							
PPR0308	Si hi ha una empresa DDD externa contractada, s'indica quina és i hi consten: les dades d'inscripció al ROESP, les fitxes tècniques productes, els carnets d'aplicador dels operaris i els informes dels tractaments.								
PPR0309	Es descriuen els procediments de vigilància (supervisió de les barreres físiques, trampes, llums UV...): els mètodes, les freqüències i els responsables.								
PPR0310	Es descriuen les mesures correctores en cas d'incidència, la seva notificació, registre i seguiment.								
PPR0311	Es descriuen els procediments de verificació per comprovar el compliment i l'eficàcia del pla.								

PPR 4. Pla d'Al·lèrgens.			A. Avaluació documental		B. Avaluació de la implantació		C. Avaluació de l'efectivitat		Anotacions de l'inspector per ajudar a avaluar la implantació
CODI	ITEM	SUBITEM	Està documentat		Implantació		Garanteix la seguretat alimentària		
			A	Descripció de l'incompliment	B	Descripció de l'incompliment	C	Descripció de l'incompliment	Documentació i/o operació a comprovar a l'establiment
PPR0401	Pla d'Al·lèrgens. Es descriuen les mesures preventives per evitar la contaminació encreuada amb substàncies que causen al·lèrgies o intoleràncies:	Està redactat .							
PPR0402		Es descriu qui és el responsable del pla.							
PPR0403		Durant la recepció dels aliments.							
PPR0404		Durant l' emmagatzematge dels aliments.							
PPR0405		Durant els processos d' elaboració i de comercialització dels aliments (valorar llescadora, picadora...).							
PPR0406	Es descriuen les mesures correctores en cas d'incidència, la seva notificació, registre i seguiment.								
PPR0407	Es descriuen els procediments de verificació per comprovar el compliment i l'eficàcia del pla.								

PPR 5. Pla de Gestió dels Residus.			A. Avaluació documental		B. Avaluació de la implantació		C. Avaluació de l'efectivitat		Anotacions de l'inspector per ajudar a avaluar la implantació
CODI	ITEM	SUBITEM	Està documentat		Implantació		Garanteix la seguretat alimentària		Documentació i/o operació a comprovar a l'establiment
			A	Descripció de l'incompliment	B	Descripció de l'incompliment	C	Descripció de l'incompliment	
PPR0501	Pla de Gestió dels Residus. Es descriuen els tipus de materials de rebuig, dels subproductes i dels residus generats. També de les seccions on es produeixen i del seu destí final. Es descriuen les condicions d' emmagatzematge : Es descriuen els procediments de vigilància per comprovar les condicions d'emmagatzematge i d'identificació: els mètodes, les freqüències i els responsables. Descripció de les mesures correctores en cas d'incidència, la seva notificació, registre i seguiment. Es descriuen les condicions del circuit de retirada : Es descriuen els procediments de vigilància per comprovar la retirada: els mètodes, les freqüències i els responsables. Descripció de les mesures correctores en cas d'incidència, la seva notificació, registre i seguiment. Descripció de els procediments de verificació per comprovar el compliment i l'eficàcia del pla.	Està redactat .							
PPR0502		Es descriu qui és el responsable del pla.							
PPR0503									
PPR0504		Condicions d' higiene (ubicació, contenidors, etc.).							
PPR0505		Identificació dels residus .							
PPR0506		Identificació dels SANDACH d'acord amb R 1069/2009.							
PPR0507									
PPR0508									
PPR0509		Condicions de retirada dels residus .							
PPR0510		Condicions de retirada dels SANDACH .							
PPR0511									
PPR0512									
PPR0513									

PPR 6. Pla de Control de l'Aigua.			A. Avaluació documental		B. Avaluació de la implantació		C. Avaluació de l'efectivitat		Anotacions de l'inspector per ajudar a avaluar la implantació
CODI	ITEM	SUBITEM	Està documentat		Implantació		Garanteix la seguretat alimentària		Documentació i/o operació a comprovar a l'establiment
			A	Descripció de l'incompliment	B	Descripció de l'incompliment	C	Descripció de l'incompliment	
PPR0601	Pla de Control de l'Aigua.			Està redactat .					
PPR0602	Es descriu qui és el responsable del pla.								
PPR0603	Es descriuen les fonts de subministrament (xarxa pública, pou, mina, cisternes...).								
PPR0604	S'indiquen les instal·lacions intermèdies (descalcificador general, equip d'osmosi, dipòsits...).								
PPR0605	Es descriuen els usos de l'aigua.								
PPR0606	Si es disposa d'abastiment amb aigua de xarxa sense instal·lacions intermèdies i aquesta no intervé en el procés d'elaboració i/o manipulació dels aliments; acredita el justificant o contracte de la companyia.								
PPR0607	Si es disposa d'abastiment amb aigua de xarxa sense instal·lacions intermèdies i aquesta si intervé en el procés d'elaboració i/o manipulació dels aliments:			Acredita el justificant o contracte de la companyia.					
PPR0608				Està descrit i es realitza l' anàlisi de control de la xarxa interna d'aigua potable cada 5 anys (segons RD 140/2003).					
PPR0609				Està descrit i es realitza el control del clor residual amb freqüència mínima setmanal: els mètodes, les freqüències i els responsables.					
PPR0610				Descripció de les mesures correctores en cas d'incidència, la seva notificació, registre i seguiment.					
PPR0611	Si es disposa d'abastiment amb aigua de pou o d'instal·lacions intermedies (dipòsit).			Dipòsit : està descrit i es realitza el control del clor residual amb freqüència mínima setmanal.					
PPR0612				Pou : està descrit i es realitza el control del clor residual amb freqüència mínima diària.					
PPR0613				Dipòsit : està descrit i es realitza l' anàlisi de control anual de l'aigua del dipòsit i cada 5 anys l'anàlisi de la xarxa interna (segons RD 140/2003).					
PPR0614				Pou : s'acredita l'anàlisi completa d'inici d'activitat. Està descrit i es realitza l' anàlisi de control cada 3 anys i el seguiment dels parametres bàsics establerts a la normativa (segons RD 140/2003).					

PPR0615	Plànol amb la distribució: entrades i sortides d'aigua, canonades amb aigua freda i calenta, dipòsits amb volums i equips de tractament de l'aigua.					
PPR0616		Es descriuen els tractaments de desinfecció : freqüència i procediment.				
PPR0617		Es descriu el sistema de neteja i manteniment dels dipòsits : freqüència i procediment.				
PPR0618		Es descriuen els procediments de vigilància : els mètodes, les freqüències i els responsables.				
PPR0619		Es descriuen les mesures correctores en cas d'incidència, la seva notificació, registre i seguiment.				
PPR0620	Descripció de els procediments de verificació per comprovar el compliment i l'eficàcia del pla.					

PPR 7. Pla de Formació.			A. Avaluació documental		B. Avaluació de la implantació		C. Avaluació de l'efectivitat		Anotacions de l'inspector per ajudar a avaluar la implantació
CODI	ITEM	SUBITEM	Està documentat		Implantació		Garanteix la seguretat alimentària		Documentació i/o operació a comprovar a l'establiment
			A	Descripció de l'incompliment	B	Descripció de l'incompliment	C	Descripció de l'incompliment	
PPR0701	Pla de Formació.	Està redactat .							
PPR0702		Es descriu qui és el responsable del pla .							
PPR0703	Descripció de les activitats formatives dels treballadors:	Es detallen les necessitats formatives de cada treballador o grup de treballadors en funció de l'activitat que realitzen.							
PPR0704		Aquells que tinguin al seu càrrec el desenvolupament i manteniment del SGSA han rebut una formació adequada en l'aplicació dels principis de l'APPCC .							
PPR0705		Es descriu el tipus, contingut i responsables de la formació : formació de benvinguda, inicial i contínua (Codi de Bones Pràctiques, APPCC, al·lèrgens, requisits sanitaris normatius segons l'activitat...).							
PPR0706		Existeix una planificació o calendari formatiu.							
PPR0707	Es descriuen els procediments de vigilància :	Es descriuen els mètodes , les freqüències i els responsables .							
PPR0708		Es descriuen les mesures correctores en cas d'incidència, la seva notificació, registre i seguiment.							
PPR0709	Es descriuen els procediments de verificació per comprovar el compliment i l'eficàcia del pla.								

PPR 8. Pla de Proveïdors i de Traçabilitat.			A. Avaluació documental		B. Avaluació de la implantació		C. Avaluació de l'efectivitat		Anotacions de l'inspector per ajudar a avaluar la implantació
CODI	ITEM	SUBITEM	Està documentat		Implantació		Garanteix la seguretat alimentària		
			A	Descripció de l'incompliment	B	Descripció de l'incompliment	C	Descripció de l'incompliment	Documentació i/o operació a comprovar a l'establiment
PPR0801	Pla de Proveïdors i de Traçabilitat.	Està redactat .							
PPR0802		Es descriu qui és el responsable del pla.							
PPR0108	Si es disposa de logística de transport d'aliments externa ; hi ha un document descriptiu de les obligacions del transportista pel que fa a la seguretat alimentaria (controls de temps/temperatura, separadors de càrrega, gravadors electrònics de temperatura, etc.).								
PPR0803	Es descriuen els procediments de vigilància (controls de proveïdor -recepció de producte).	Es descriuen les tècniques , les frequències i els responsables .							
PPR0804		Es descriuen els criteris d' acceptació/rebuig del productes durant la recepció.							
PPR0805		Es descriuen les mesures correctores en cas d'incidència, la seva notificació, registre i seguiment.							
PPR0806	Es descriuen els procediments de verificació per comprovar el compliment i l'eficàcia del pla.								
TRAÇABILITAT									
PPR0807	Es descriu el sistema d'identificació dels productes elaborats i semielaborats . S'hi inclouen les matèries primeres i materials auxiliars.								
PPR0808	Es descriuen els mecanismes per a la retirada i/o recuperació de productes insegurs d'una forma ràpida i eficaç (protocol de gestió d'alertes sanitàries o incidències de seguretat alimentària), tant pel producte de proveïdor extern com intern (plataforma pròpia, obrador								
PPR0809	Es descriuen els procediments de verificació per comprovar el compliment i l'eficàcia del pla (assajos de traçabilitat, d'alertes sanitàries...): els mètodes, les frequències i els responsables.								

PPR 9. Pla de Control de la Temperatura.			A. Avaluació documental		B. Avaluació de la implantació		C. Avaluació de l'efectivitat		Anotacions de l'inspector per ajudar a avaluar la implantació
CODI	ITEM	SUBITEM	Està documentat		Implantació		Garanteix la seguretat alimentària		Documentació i/o operació a comprovar a l'establiment
			A	Descripció de l'incompliment	B	Descripció de l'incompliment	C	Descripció de l'incompliment	
PPR0901	Pla de Control de la Temperatura.	Està redactat .							
PPR0902		Es descriu qui és el responsable del pla.							
PPR0903	Es descriuen les temperatures òptimes dels equipaments de manteniment a temperatura regulada dels aliments i els marges de tolerància que s'accepten.								
PPR0904	Es descriuen els procediments de vigilància (controls de les temperatures) .	Es descriuen els mètodes , les freqüències i els responsables .							
PPR0905		Es descriuen els criteris d' acceptació/rebuig dels productes durant la recepció.							
PPR0906		Es descriuen les mesures correctores en cas d'incidència, la seva notificació, registre i seguiment.							
PPR0907	Es descriuen els procediments de verificació per comprovar el compliment i l'eficàcia del pla.								

PPR10. Pla de Control dels Productes i les Elaboracions.			A. Avaluació documental		B. Avaluació de la implantació		C. Avaluació de l'efectivitat		Anotacions de l'inspector per ajudar a avaluar la implantació
CODI	ITEM	SUBITEM	Està documentat		Implantació		Garanteix la seguretat alimentària		Documentació i/o operació a comprovar a l'establiment
			A	Descripció de l'incompliment	B	Descripció de l'incompliment	C	Descripció de l'incompliment	
PPR1001	Pla de Control dels Productes i les Elaboracions.	Està redactat .							
PPR1002		Es descriu qui és el responsable del pla.							
PPR1003		Fitxes tècniques de producte: Hi ha fitxes tècniques, o document similar, dels elaborats propis (es permet l'agrupació de fitxes tècniques en productes molt similars).							
PPR1004		Contenen les especificacions suficients per descriure completament l'aliment elaborat, segons escaigui: denominació comercial, ingredients, al·lèrgens, tipus de presentació, condicions d'ús i emmagatzematge, materials auxiliars, dates de consum preferent i/o caducitat, especificacions fisicoquímiques i microbiològiques, etc.							
PPR1005		Contenen l'estandarització de les matèries primeres que s'ha aprovat usar en les elaboracions (marques, caducitats, etc.).							
PPR1006		Es descriuen els procediments de vigilància per mantenir actualitzades les fitxes tècniques: els mètodes, les freqüències i els responsables. S'hi inclouen les mesures correctores .							
PPR1007	Ordres de treball o diagrames de flux:	Les elaboracions de cada secció estan descrites en ordres de treball o diagrames de flux.							
PPR1008		Contemplen totes les etapes, matèries primeres i materials auxiliars .							
PPR1009		Estan descrites les condicions específiques en aquelles etapes que les requereixen (relacions de temps/temperatura, etc.).							
PPR1010		El personal implicat en la preparació dels aliments d'elaboració pròpia, coneix les especificacions .							
PPR1011		Es descriuen els procediments de vigilància : per mantenir actualitzades les ordres de treball i per assegurar que s'estan usant correctament en les elaboracions de producte. Es descriuen els mètodes, les freqüències i els responsables. S'hi inclouen les mesures correctores .							

PPR1012	En cas d'existir algun perill significatiu inherent al procés no controlat pels prerequisits:	L'empresa ha creat, aplicat i manté un procediment d' APPCC al respecte.					
PPR1013		Estan descrits el PCC amb els límits crítics.					
PPR1014		Es descriuen els procediments de vigilància : els mètodes, les freqüències i els responsables de la seva execució i seguiment.					
PPR1015		Es descriuen les mesures correctores en cas d'incidència, la seva notificació, registre i seguiment.					
PPR1016	Preparació de comandes per a la venda a distància i transport a domicili quan es realitzen als punts de venda:	Es descriuen les mesures d' higiene en la preparació de les comandes (ubicació, separació d'articles, fred, etc.).					
PPR1017		Es descriuen les mesures d' higiene en el transport a domicili (condicions del vehicle, manteniment del fred, etc.).					
PPR1018		Es descriuen els procediments de vigilància : els mètodes, les freqüències i els responsables de la seva execució i seguiment.					
PPR1019		Es descriuen les mesures correctores en cas d'incidència, la seva notificació, registre i seguiment.					
PPR1020	Vida útil dels aliments d'elaboració pròpia:	Es descriu el sistema per establir les dates de caducitat i de consum preferent dels elaborats propis.					
PPR1021		Es descriuen els criteris de data de caducitat i de consum preferent de les matèries primeres que es fan servir en els elaborats propis i els operaris els coneixen.					
PPR1022	Mostreig i anàlisi microbiològic :	Està descrit el pla de mostreig i anàlisi microbiològic dels elaborats propis.					
PPR1023		Contempla els criteris de seguretat i d'higiene de procés del R 2073/2005 .					
PPR1024		Es descriuen els procediments de vigilància : els mètodes, les freqüències i els responsables de la seva execució i seguiment.					
PPR1025		Es descriuen les mesures correctores en cas d'incidència, la seva notificació, registre i seguiment.					
PPR1026	Es descriu el procediment de vigilància per evitar que un producte caducat o amb la data de consum preferent superada, estigui a la venda: els mètodes, les freqüències i els responsables. S'hi inclouen les mesures correctores .						

PPR1027	Es descriuen els procediments de verificació per comprovar el compliment i l'eficàcia del pla.				
---------	---	--	--	--	--

PPR 11. Pla d'Informació al Consumidor.			A. Avaluació documental		B. Avaluació de la implantació		C. Avaluació de l'efectivitat		Anotacions de l'inspector per ajudar a avaluar la implantació
CODI	ITEM	SUBITEM	Està documentat		Implantació		Garanteix la seguretat alimentària		Documentació i/o operació a comprovar a l'establiment
			A	Descripció de l'incompliment	B	Descripció de l'incompliment	C	Descripció de l'incompliment	
PPR1101	Pla d'Informació al Consumidor.	Està redactat .							
PPR1102		Es descriu qui és el responsable del pla.							
PPR1103		Comunicació de la informació dels al.lèrgens al consumidor:		Si es transmet oralment : es descriu qui ho fa i d'on obté la informació.					
PPR1104				Si es transmet per escrit : en quin format es transmet (rètols, etiquetes de producte, cartelleria, etc.).					
PPR1105				Es descriu el responsable de mantenir actualitzada la informació dels al.lèrgens, el mètode i la freqüència.					
PPR1106				Es descriu com s'ha format als operaris en la comunicació de la informació dels al.lèrgens.					
PPR1107	Productes envasats (aliments d'elaboració pròpia o no pròpia). Comunicació de la resta d'obligacions d'informació al consumidor:	Es descriu el responsable de mantenir actualitzada la informació de l'etiquetatge, el mètode i la freqüència.							
PPR1108		Es descriu el procediment de vigilància per comprovar que la comunicació de la informació es fa com està descrita: els mètodes, les freqüències i els responsables. S'hi inclouen les mesures correctores .							
PPR1109	Productes que es venen no envasats (mitjançant venda assistida o a doll en autoservei). Comunicació de la resta d'obligacions d'informació al consumidor:	Es descriu qui s'encarrega de mantenir actualitzada la informació, el mètode i la freqüència.							
PPR1110		Es descriu el mètode d'informació: què es transmet als consumidors i en quin format (rètols, cartells, etc.).							
PPR1111		Es descriu el procediment de vigilància per comprovar que la comunicació de la informació es fa com està descrita: els mètodes, les freqüències i els responsables. S'hi inclouen les							
PPR1112		Es descriuen els procediments de verificació per comprovar el compliment i l'eficàcia del pla.							

Annex II

Protocols d'inspecció dels punts de venda.

CARNISSERIA MAGATZEMS I CAMBRES									
CODI	ITEMS	I	M	L	G	OBSERVACIONS	NORMATIVA		TROBALLA
CAAI011	El local disposa de ventilació mecànica o natural. I els seus filtres són de fàcil neteja i desinfecció. El sistema de ventilació evita les corrents d'aire de les zones contaminades a les zones netes. Es conserva en bon estat de manteniment i neteja.						RE (CE) 852/04 Annex II Cap I.5		
CAAI021	Les instal·lacions s'han dissenyat i construït de manera que es garanteixi la seguretat alimentària (permeten realitzar l'activitat en condicions higièniques, s'eviten creuaments i es possibilita la neteja).						RE (CE) 852/04 Annex II Cap II.1		
CAAI031	Capacitat d'emmagatzematge adequada.						RE (CE) 852/04 Annex II Cap I. 2.d		
CAAI041	Els sostres , falsos sostres i altres instal·lacions suspeses, impedeixen l'acumulació de brutícia i condensació i es troben en bon estat de neteja i manteniment.						RE (CE) 852/04 Annex II Cap II.1.c		
CAAI051	II-luminació: II-luminació suficient. Les condicions de conservació i neteja de les il·luminàries són adequades (no suposen una possible font de contaminació i estan protegides contra possible trencament).								
CAAI061	Les finestres i possibles obertures impedeixen l'acumulació de brutícia, estan protegides amb mosquiteres de fàcil neteja i es mantenen en un estat de conservació i neteja adequats.					Quan a causa de l'obertura de les finestres pogués produir contaminació, aquestes hauran de romandre tancades amb porticó durant la producció.	RE (CE) 852/04 Annex II Cap II.1.d		
CAAI071	Portes: Les portes tanquen correctament. Les portes s'han construït amb materials que permeten realitzar fàcilment la neteja i el manteniment. Es troben en bon estat de neteja i manteniment. Les portes estan obertes només durant l'entrada o sortida de mercaderia / persones.						RE (CE) 852/04 Annex II Cap II.1.e		
CAAI081	Els terres i parets s'han construït amb materials que permeten realitzar fàcilment la neteja i el manteniment i es troben en bon estat de neteja i manteniment.					Si és el cas, els terres permeten un desguàs suficient.	RE (CE) 852/04 Annex II Cap II.1.a i b		
CAAI091	Els desguassos estan protegits amb reixa i sífó desmuntables per a la seva neteja. Es troben en bon estat de manteniment i neteja.								
CAAE011	En cas de presència d' aparells contra insectes es troben en bon estat de manteniment i neteja.					L'inspector valora la necessitat en cas de presència d'insectes voladors. Millor que no es facin servir productes químics quan incrementi el risc sanitari cap als aliments. És preferible l'ús d'aparells de llum ultraviolada amb resines.			
CAAE021	Les superfícies de treball (prestateries etc.), incloses les dels equips, s'han dissenyat amb materials inalterables i resistent que no possibiliten la contaminació i són de fàcil neteja i desinfecció i es conserven en un estat d'higiene i manteniment adequats.					Superfícies autoritzades per a l'ús alimentari: acer inox, polietilè, etc. No podrà utilitzar-se fusta a excepció dels talls de fusta endurida i tractada utilitzada únicament per l'espejament.	RE (CE) 852/04 Annex II Cap II.1.f		
CAAE031	Es disposa dels equipaments necessaris per a les operacions que es realitzen. Condicions higièniques i de conservació dels equipaments són adequades.						RE (CE) 852/04 Annex II Cap V		
CAAE041	Es disposa de sistema de manteniment a temperatura controlada dels aliments amb lector de temperatures. No es depassen els límits de càrrega màxima dels equips. I la temperatura és la correcta en funció del tipus de producte.						RE (CE) 852/04 Annex II Cap I. 2.d		
CAAE051	Les sondes de temperatura de les cambres de fred estan ubicades al punt menys fred de la càmera. Es troben en bon estat de manteniment i neteja.								
CAAE061	Els evaporadors: es troben en condicions higièniques i de manteniment adequades. Desguassa a l'exterior. Absència de degoteig. Funciona adequadament (absència d'acumulacions de gel a la sortida d'aire, evaporador bloquejat, etc.).								
CAAE071	Els motors estan aïllats del seu entorn (protegits i amb una reixeta per a la seva ventilació).								
CAAE081	Material d'envasat, contenidors, vaixel·la i estris destinats a estar en contacte directe amb els aliments (coberts i estris de l'obrador), correctament emmagatzemats en un armari o dispositiu destinat a aquest ús (protegits i / o de cap per avall, aïllats del sòl) i es manté en bon estat de neteja i conservació. No hi ha reutilització d'envasos d'un sol ús (barquetes, envasos PET ...).						RE (CE) 852/04 Annex II Cap X.2 RE (CE) 852/04 Annex II Cap X.3 i 4 RD 1376/2003 Annex I Cap III.2 RD1376/2003 Annex Cap I.1f		

CAAE091	Aigüera i zona de rentat destinada als productes alimentaris es troba en condicions adequades per al seu ús (subministrament suficient d'aigua potable calenta i freda, nets i en cas necessari, desinfectats).					Obligatori en zona de manipulació i envasat (si existeix).	RE (CE) 852/04 Annex II Cap II.3 i Cap VII.1.a		
CAAE101	Es disposa de rentamans en nombre suficient i propers als llocs de treball, d'accionament no manual, dotats d'aigua freda i calenta, amb dosificador de sabó, sistema higiènic d'assecat de mans (material d'un sol ús) i en bon estat de neteja i manteniment.						RD852/04 Annex II Cap I.4		
CAAG011	Es disposa de la documentació acreditativa de l'origen dels aliments.						RD1376/2003 art.3.b		
CAAG021	No s'utilitza mercaderia caducada , o superada la consum preferent o amb signes d'alteració o falta de frescor per a l'elaboració d'altres productes i per a la posterior venda.								
CAAG031	Els productes estan clarament i correctament identificats , inclosos els productes començats.								
CAAG041	Temperatura del producte durant l'emmagatzematge i conservació s'ajusta a les condicions de conservació del mateix.					Carn fresca refrigerada: $\leq + 7^{\circ}\text{C}$ Carns fresques d'aus : $\leq + 4^{\circ}\text{C}$ Carn picada i preparats de carn picada: $\leq + 2^{\circ}\text{C}$ Preparats de carn : de $\leq + 2^{\circ}\text{C}$ a $\leq + 7^{\circ}\text{C}$ segons la matèria primera i espècie. Menuts refrigerats: $\leq + 3^{\circ}\text{C}$ Carns i despulles congelades : $\leq -12^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats carnis de durada inferior a 24 hores: $\leq + 8^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats carnis de durada superior a 24 hores: $\leq + 4^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats carnis congelats : $\leq -18^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats carnis calents : $\geq 65^{\circ}\text{C}$	RD1376/2003 Annex I Cap II.9		
CAAG051	Protecció dels productes adequada.						R(CE) 852/04 Annex II Cap.IX art.3		
CAAG061	Es retiren els embalatges bruts abans del emmagatzemar el producte.								
CAAG071	Absència de caixes / canastres en contacte directe amb el terra o de qualsevol objecte contaminant sobre les superfícies de treball.						R(CE) 852/04 Annex II Cap.IX.3		
CAAG081	Absència de descongelació , recongelació i congelació de carnis i / o derivats carnis a l'establiment.					Només es podran congelar, si es compta amb dispositius adequats (abatidors, cambres o túnels), aquells derivats carnis que una vegada elaborats necessitin conservació a temperatura de -18°C . Només s'accepta la congelació de poques quantitats de peces de carpaccio, sempre que es vengui congelat i es disposi de l'equipament suficient per assegurar la higiene del procés.	RD1376/2003 Annex I Cap II.6		
CAAG091	No es trenca la cadena de fred . No s'observa mercaderia que requereixi refrigeració / congelació a recepció o passadissos en espera d'entrar a la cambra durant un temps excessiu.						RD1376/2003 Annex I Cap II.8		
CAAG161	Correcta estiba . No s'observa desordre.								
CAAG101	S'eviten les contaminacions creuades : correcte ús d'estris i taules de treball. Separació dels diferents tipus de productes alimentaris (diferent naturalesa / aptes i no aptes (minves, devolucions)).						RD1376/2003 Annex I Cap II.8 R(CE) 852/04 Annex II Cap.IX.3		
CAAG102	No s'emmagatzemen en el mateix compartiment frigorífic les carns refrigerades i les congelades .						RD1376/2003 Annex Cap I.1h		
CAAG111	Dispositiu o armari per a l'emmagatzematge dels condiments , espècies i additius alimentaris , en condicions tals que s'eviti la seva alteració i / o contaminació. Estan ben identificats i el seu ús és conforme a normativa.								
CAAL011	Es disposa d'un armari o similar per a l'emmagatzematge de productes químics i el material de neteja i desinfecció. I en condicions correctes de manteniment i neteja.								
CAAL021	Els estris de neteja són suficients i es mantenen en conserven en bon estat de manteniment i neteja.								

CAAL031	Els productes químics i els estris de neteja i desinfecció i es troben fora de l'armari únicament el temps imprescindible per al seu ús. Els productes estan clarament identificats.						RD1376/2003 Annex Cap I.2.j		
CAAR011	Condicions higièniques i de conservació de les galledees / contenidors d'escombraries i minves són adequades, permeten un ús adequat dels mateixos. La ubicació evita contaminacions. Ús de borsa d'un sol ús, tancats, sense sobrecàrrega, d'accionament no manual, no es recolza mercaderia, útils o estris sobre ells, etc.						RE (CE) 852/04 Annex II Cap VI.2		
CAAR021	Les devolucions, minves i producte immobilitzat es troben correctament identificades i separades del producte apte per a la venda.								
CAAR031	Absència de restes d'escombraries , minves o subproductes fora dels contenidors / cubs habilitats a aquest efecte.								
CAAR041	Els greixos i ossos procedents de les operacions de desossat i especejament que s'hagin d'evacuar per transformació a plantes industrials són retirats dels establiments dins de les 24 hores següents a les citades operacions. En cas que la retirada no s'efectuï en el termini indicat, aquest no supera les 72 hores, i es conserven els esmentats productes a una temperatura $\leq + 7^{\circ}\text{C}$ en recipients estancs, construïts amb material de fàcil neteja i desinfecció, perfectament identificats i destinats exclusivament per a ells.						RD1376/2003 Annex I Cap II.3		

CARNISSERIA OBRADOR / ZONES D'ELABORACIO									
CODI	ITEMS	I	M	L	G	OBSERVACIONS	NORMATIVA		TROBALLA
CAOI151	Definició de l' activitat / Obrador. Operacions permeses.					<p>CARNISSERIA: OBRADOR OPCIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> - Manipulació, preparació i presentació i, si escau, emmagatzematge de carns i despulles fresques (refrigerats o congelats), amb o sense os, en les seves diferents modalitats (filetejat, trossejat, picat, entatxonat i altres anàlogues, segons es tracti), així com, però sense elaboració pròpia, de preparats de carn, productes carnis (sencers, partits o llescats) i altres productes d'origen animal, per a la seva venda al consumidor en les dependències pròpies destinades a aquesta finalitat. - Es permeten les operacions de picat de carn i format d'hamburgueses o mandonguilles (davant del client o per a la venda el dia). - Es permet l'arrebossat amb ovoproducte i el condimentat únicament si es disposa de superfície de treball exclusiva per a això. - Està prohibit l'ús d'additius alimentaris. 	RD1376/2003 art.2.6a		
CAOI151	Definició de l' activitat / Obrador. Operacions permeses.					<p>CARNISSERIA - salsitxeria: OBRADOR OBLIGATORI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Els establiments dedicats a l'activitat de carnisseria, prevista en el paràgraf anterior, amb elaboració en obrador annex o separat de les dependències de venda, però tancat al públic, de preparats de carn (frescos, crus-adobats, etc.), i embotits de sang (entre els quals es consideren els botifarrons i la botifarra negra) o d'aquells altres tradicionals que les autoritats competents puguin determinar i autoritzar. Així mateix s'inclou l'activitat de salar cansalada. - Els productes elaborats en aquests establiments només poden ser comercialitzats en les seves pròpies dependències de venda al públic i en les de les seves sucursals. - Està permès l'ús d'additius alimentaris. 	RD1376/2003 art.2.6b		
CAOI151	Definició de l' activitat / Obrador. Operacions permeses.					<p>CARNISSERIA - XARCUTERIA: OBRADOR OBLIGATORI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Els establiments dedicats a l'activitat de carnisseria, amb elaboració en obrador annex o separat de les dependències de venda, però tancat al públic, de productes carnis, altres productes d'origen animal, plats cuinats carnis, a més dels previstos en el paràgraf anterior . - Els productes elaborats en aquests establiments només poden ser comercialitzats en les seves pròpies dependències de venda al públic i en les de les seves sucursals. - Està permès l'ús d'additius alimentaris. 	RD1376/2003 art.2.6c		
CAOI151	Definició de l' activitat / Obrador. Operacions permeses.					<p>SUCURSALS: OBRADOR OPCIONAL</p> <p>Els establiments dedicats a l'activitat de carnisseria que normalment incorporen a la seva comercialització habitual els productes preparats, produïts o elaborats en un altre establiment que disposi d'obrador, dels assenyalats en l'article 2 apartat 6, considerat central, de la mateixa titularitat que ells i localitzats en el municipi on estigui ubicat l'establiment o bé a la unitat sanitària local, zona de salut o territori definit per l'autoritat competent corresponent, prèvia sol·licitud i autorització expressa d'aquesta. L'autoritat competent pot limitar, per motius sanitaris, el nombre màxim de sucursals lligades a un establiment central.</p>	RD1376/2003 art.2.9		
CAOI101	L' obrador està separat físicament de la zona de venda de manera que s'impedeix l'accés al públic.								

CARNISSERIA OBRADOR

CAOI111	Es disposa de cuina per a plats preparats carnis amb sistema suficient d'extracció de fums i vapors.					Valorar la necessitat de separació física amb la resta de l'obrador.			
CAOI121	Correcte subministrament a altres empreses d'elaborats propis.					No subministren a empreses inscrites en el RGS. No subministren carns picades ni preparats frescos.			
CAOI011	El local disposa de ventilació mecànica o natural. I els seus filtres són de fàcil neteja i desinfecció. El sistema de ventilació evita les corrents d'aire de les zones contaminades a les zones netes. Es conserva en bon estat de manteniment i neteja.						RE (CE) 852/04 Annex II Cap I.5		
CAOI021	Les instal·lacions s'han dissenyat i construït de manera que es garanteixi la seguretat alimentària (permeten realitzar l'activitat en condicions higièniques, s'eviten creuaments i es possibilita la neteja).						RE (CE) 852/04 Annex II Cap II.1		
CAOI031	Capacitat d' emmagatzematge adequada.						RE (CE) 852/04 Annex II Cap I. 2.d		
CAOI041	Els sostres , falsos sostres i altres instal·lacions suspeses, impedeixen l'acumulació de brutícia i condensació i es troben en bon estat de neteja i manteniment.						RE (CE) 852/04 Annex II Cap II.1.c		
CAOI051	Il·luminació : Il·luminació suficient. Les condicions de conservació i neteja de les lluminàries són adequades (no suposen una possible font de contaminació i estan protegides contra possible trencament).								
CAOI061	Les finestres i possibles obertures impedeixen l'acumulació de brutícia, estan protegides amb mosquiteres de fàcil neteja i es mantenen en un estat de conservació i neteja adequats.					Quan a causa de l'obertura de les finestres pogués produir contaminació, aquestes hauran de romandre tancades amb porticó durant la producció.	RE (CE) 852/04 Annex II Cap II.1.d		
CAOI071	Portes : Les portes tanquen correctament. Les portes s'han construït amb materials que permeten realitzar fàcilment la neteja i el manteniment. Es troben en bon estat de neteja i manteniment. Les portes estan obertes només durant l'entrada o sortida de mercaderia / persones.						RE (CE) 852/04 Annex II Cap II.1.e		
CAOI081	Els terres i parets s'han construït amb materials que permeten realitzar fàcilment la neteja i el manteniment i es troben en bon estat de neteja i manteniment.					Si és el cas, els terres permeten un desguàs suficient.	RE (CE) 852/04 Annex II Cap II.1.a y b		
CAOI091	Els desguassos estan protegits amb reixa i sífó desmuntables per a la seva neteja. Es troben en bon estat de manteniment i neteja.								
CAOI131	Instal·lació per guardar la roba i el calçat , que estigui tancada i que eviti la contaminació. Es troben en bon estat de neteja i manteniment.						RD 1376/2003 Annex Cap I.2.f		
CAOI141	Instal·lacions o locals específiques i adequades per als tractaments d' assecat i curat .						RD 1376/2003 Annex Cap I.2.c		
CAOE011	En caso de presencia de aparatos contra insectos se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.					L'inspector valora la necessitat en cas de presència d'insectes voladors. Millor que no es facin servir productes químics quan incrementi el risc sanitari cap als aliments. És preferible l'ús d'aparells de llum ultraviolada amb resines.			
CAOE021	Les superfícies de treball (prestatgeries etc.), incloses les dels equips, s'han dissenyat amb materials inalterables i resistent que no possibiliten la contaminació i són de fàcil neteja i desinfecció i es conserven en un estat d'higiene i manteniment adequats.					Superfícies autoritzades per a l'ús alimentari: acer inox, polietilè, etc. No podrà utilitzar-se fusta a excepció dels talls de fusta endurida i tractada utilitzada únicament per l'especejament.	RE (CE) 852/04 Annex II Cap II.1.f		
CAOE031	Es disposa dels equipaments necessaris per a les operacions que es realitzen. Condicions higièniques i de conservació dels equipaments són adequades.						RE (CE) 852/04 Annex II Cap V		
CAOE151	Temperatura de l'obrador correcta en funció del producte per al qual estigui destinat. I si és el cas, han de disposar de termòmetre de control.					Han d'estar refrigerats quan es detecta que hi ha temperatures ambientals durant l'elaboració superiors a 20°C o quan la zona de cocció es comparteix amb la d'elaboració de preparats de carn.	RD 1376/2003 Annex Cap I.2.a		
CAOE131	Quan es fan tractaments de salaó , fumat , cocció , etc., es disposa de sistemes d' extracció de fums i / o vapors. Es troben en correcte estat de manteniment i neteja.						RD 1376/2003 Annex Cap I.2.d		
CAOE041	Es disposa de sistema de manteniment a temperatura controlada dels aliments (fred i calent) amb lector de temperatures. No es depassen els límits de càrrega màxima dels equips. I la temperatura és la correcta en funció del tipus de producte.						RE (CE) 852/04 Annex II Cap I. 2.d		
CAOE051	Les sondes de temperatura de les cambres de fred estan ubicades al punt menys fred de la càmera. Es troben en bon estat de manteniment i neteja.								

CAOE061	Els evaporadors : es troben en condicions higièniques i de manteniment adequades. Desguassa a l'exterior. Absència de degoteig. Funciona adequadament (absència d'acumulacions de gel a la sortida d'aire, evaporador bloquejat, etc.).							
CAOE071	Els motors estan aïllats del seu entorn (protegits i amb una reixeta per a la seva ventilació).							
CAOE081	Material d'envasat, contenidors, vaixel·la i estris destinats a estar en contacte directe amb els aliments (coberts i estris de l'obrador), correctament emmagatzemats en un armari o dispositiu destinat a aquest ús (protegits i / o de cap per avall, aïllats del sol) i es manté en bon estat de neteja i conservació. No hi ha reutilització d'envasos d'un sol ús (barquetes, envasos PET ...).						RE (CE) 852/04 Annex II Cap X.2 RE (CE) 852/04 Annex II Cap X.3 i 4 RD 1376/2003 Annex I Cap III.2 RD1376/2003 Annex Cap I.1f	
CAOE091	Aigüera i zona de rentat destinada als productes alimentaris es troba en condicions adequades per al seu ús (subministrament suficient d'aigua potable calenta i freda, nets i en cas necessari, desinfectats).						RE (CE) 852/04 Anexo II Cap II.3 y Cap VII.1.a	
CAOE101	Es disposa de rentamans en nombre suficient i propers als llocs de treball, d'accionament no manual, dotats d'aigua freda i calenta, amb dosificador de sabó, sistema higiènic d'assecat de mans (material d'un sol ús) i en bon estat de neteja i manteniment.						RD852/04 Anexo II Cap I.4	
CAOE171	Es disposa d'equipaments per refredar ràpidament els productes carnis, immediatament després del seu tractament tèrmic. I aquestes operacions es realitzen higiènicament i amb seguretat sanitària.					L'aliment arriba a temperatures de 10°C en un termini no superior a 2 hores després del tractament tèrmic.		
CAOE181	Es disposa d'equipaments adequats per a la desinfecció de ganivets : per immersió en aigua a 82°C, llum ultraviolada o hipoclorit sòdic o mètodes equivalents. I s'aplica. Si es tracta d'un equip, es conserva en correcte estat de neteja i manteniment.					Si es fa servir lleixiu o similar s'ha d'incloure el sistema de desinfecció de ganivets en el Pla de neteja i desinfecció.	RE (CE) 853/04	
CAOE141	Si es disposa d' instal·lacions per a la neteja i desinfecció dels estris , safates i ganivets, dotades d'aigua calenta (<i>plonge</i>). Està en correctes condicions d'higiene i manteniment.					L'inspector valora la necessitat que existeixin aquestes instal·lacions, en funció de les operacions de cuina i del risc sanitari.		
CAOG021	No s'utilitza mercaderia caducada , o superada la consum preferent o amb signes d'alteracions o falta de frescor per a l'el·laboració d'altres productes i per a la posterior venda.							
CAOG023	Els operaris encarregats d'aplicar una data de caducitat o consum preferent als productes etiquetats en el propi establiment (elaborats, descongelats o reetiquetats per altres causes) coneixen l'ordre de treball de l'empresa al respecte.							
CAOG031	Els productes estan clarament i correctament identificats , inclosos els productes començats.							
CAOG041	Temperatura del producte durant l'emmagatzematge i conservació s'ajusta a les condicions de conservació del mateix.					Carn fresca refrigerada: ≤ + 7°C Carns fresques d'aus : ≤ + 4°C Carn picada i preparats de carn picada: ≤ + 2°C Preparats de carn : de ≤ + 2°C a ≤ + 7°C segons la matèria primera i espècie. Menuts refrigerats: ≤ + 3°C Carns i despulles congelades : ≤ -12°C Plats cuinats carnis de durada inferior a 24 hores: ≤ + 8°C Plats cuinats carnis de durada superior a 24 hores: ≤ + 4°C Plats cuinats carnis congelats : ≤ -18°C Plats cuinats carnis calents : ≥ 65 °C	RD1376/2003 Annex I Cap II.9	
CAOG051	Protecció dels productes adequada.						R(CE) 852/04 Annex II Cap.IX art.3	
CAOG061	Condicions adequades de desembalatge , retirada de cartrons i d'envasos, evitant qualsevol contaminació de matèries primeres o productes elaborats.						RD 1376/2003 Annex Cap I.2.h	
CAOG071	Absència de caixes / canastres en contacte directe amb el terra o de qualsevol objecte contaminant sobre les superfícies de treball.						R(CE) 852/04 Annex II Cap.IX.3	

CAOG081	Absència de descongelació, re congelació i congelació de carns i / o derivats carnis a l'establiment.				Només es podran congelar, si es compta amb dispositius adequats (abatidors, cambres o túnels), aquells derivats carnis que una vegada elaborats necessitin conservació a temperatura de -18°C. Només s'accepta la congelació de poques quantitats de peces de carpaccio, sempre que es vengui congelat i es disposi de l'equipament suficient per assegurar la higiene del procés.	RD1376/2003 Annex I Cap II.6		
CAOG091	No es trenca la cadena de fred . I el reescalfament es realitza en el menor temps possible, de tal manera que s'aconsegueix en el centre del producte una temperatura igual o superior a 65°C.				En concret, vigilar l'acumulació de carn a temperatura no controlada (operacions de desossat, especejament, etc.).	RD 3484/2000 art. 6.9		
CAOG101	S'eviten les contaminacions creuades : correcte ús d'estris i taules de treball. Manipulació de productes crus i cuinats / cuits en diferents superfícies o després d'una neteja prèvia. Separació dels diferents tipus de productes alimentaris (diferent naturalesa / aptes i no aptes (minves, devolucions)).					RD1376/2003 Annex I Cap II.8 R(CE) 852/04 Annex II Cap.IX.3		
CAOG062	La descongelació de les matèries primeres destinades a l'elaboració de preparats carnis es realitza en refrigeració i s'usen mètodes per evitar el contacte de l'aliment amb el líquid resultant del procés quan pugui suposar un risc sanitari.					RD 3484/2000 art. 6.4		
CAOG241	Els processos de dessalat i preparació de tripes per embotit es realitzen a l'obrador, però evitant qualsevol contaminació de matèries primeres o productes elaborats.					RD 1376/2003 Annex Cap I.2.h		
CAOG231	S'utilitzen ovoproductes pasteuritzats i elaborats per empreses autoritzades per a aquesta activitat.				Excepte quan els aliments que continguin l'ou segueixin un posterior tractament tèrmic no inferior a 75°C al centre dels mateixos. I es pugui demostrar.	RD 1254/1991 art. 2		
CAOG122	Oli de la fregidora : oli net, no enfosquit, que no genera fums ni escuma en el seu ús.					Ordre de 26 de gener de 1989 articles 6.1 i 6.2		
CAOG211	Existència i aplicació d'un protocol documentat per a la neteja i desinfecció de vegetals .							
CAOG201	Menjars preparats : els contenidors destinats a la distribució, així com les vaixelles i coberts reutilitzables destinats al consumidor final, són higienitzats amb mètodes mecànics , proveïts d'un sistema que assegurí la seva correcta neteja i desinfecció.					RD 3484/2000 art. 3.6		
CAOG191	L' envasament i, en cas de realitzar-se, l'embalatge s'ha de fer al local o lloc previst per a aquesta finalitat i en condicions higièniques satisfactòries.							
CAOG111	Dispositiu o armari per a l'emmagatzematge dels condiments, espècies i additius alimentaris , en condicions tals que s'eviti la seva alteració i / o contaminació. Estan ben identificats i el seu ús és conforme a normativa.							
CAOG221	Hi ha fitxes tècniques de les elaboracions a disposició dels operaris, amb indicació específica de quantitats i ús d'additius							
CAOG222	Disposen de bàscula de precisió per a l'ús dels additius.							
CAOL011	Es disposa d'un armari o similar per a l'emmagatzematge de productes químics i el material de neteja i desinfecció. I en condicions correctes de manteniment i neteja.							
CAOL021	Els estris de neteja són suficients i es mantenen en conserven en bon estat de manteniment i neteja.							
CAOL031	Els productes químics i els estris de neteja i desinfecció i es troben fora de l'armari únicament el temps imprescindible per al seu ús. Els productes estan clarament identificats.					RD1376/2003 Annex Cap I.2.j		
CAOR011	Condicions higièniques i de conservació de les galledees / contenidors d'escombraries i minves són adequades, permeten un ús adequat dels mateixos. La ubicació evita contaminacions. Ús de borsa d'un sol ús, tancats, sense sobrecàrrega, d'accionament no manual, no es recolza mercaderia, útils o estris sobre ells, etc.					RE (CE) 852/04 Annex II Cap VI.2		
CAOR021	Les devolucions, minves i producte immobilitzat es troben correctament identificades i separades del producte apte per a la venda.							
CAOR031	Absència de restes d'escombraries , minves o subproductes fora dels contenidors / cubs habilitats a aquest efecte.							

CAOR061	Eliminació adequada dels subproductes MER ; contenidors especials, estancs, de materials inalterables de fàcil neteja i desinfecció, amb tapadora, per a productes alimentaris rebutjats per al consum humà, identificats "DEIXALLES" o, si s'escau "MER".					Només en establiments autoritzats per a la retirada de subproductes MER.	RD1376/2003 Annex Cap I.2.g		
---------	---	--	--	--	--	--	-----------------------------	--	--

CARNISSERIA VENDA TRADICIONAL-AUTOSERVEI

CODI	ITEMS	I	M	L	G	OBSERVACIONS	TROBALLA
CAVI011	El local disposa de ventilació mecànica o natural. I els seus filtres són de fàcil neteja i desinfecció. El sistema de ventilació evita les corrents d'aire de les zones contaminades a les zones netes. Es conserva en bon estat de manteniment i neteja.						
CAVI021	Les instal·lacions s'han dissenyat i construït de manera que es garanteixi la seguretat alimentària (permeten realitzar l'activitat en condicions higièniques, s'eviten creuaments i es possibilita la neteja).						
CAVI031	Capacitat d'emmagatzematge adequada.						
CAVI041	Els sostres , falsos sostres i altres instal·lacions suspeses, impedeixen l'acumulació de brutícia i condensació i es troben en bon estat de neteja i manteniment.						
CAVI051	Il·luminació: Il·luminació suficient. Les condicions de conservació i neteja de les lluminàries són adequades (no suposen una possible font de contaminació i estan protegides contra possible trencament).						
CAVI061	Les finestres i possibles obertures impedeixen l'acumulació de brutícia, estan protegides amb mosquiteres de fàcil neteja i es mantenen en un estat de conservació i neteja adequats.					Quan a causa de l'obertura de les finestres pogués produir contaminació, aquestes hauran de romandre tancades amb porticó durant la producció.	
CAVI071	Portes: Les portes tanquen correctament. Les portes s'han construït amb materials que permeten realitzar fàcilment la neteja i el manteniment. Es troben en bon estat de neteja i manteniment. Les portes estan obertes només durant l'entrada o sortida de mercaderia / persones.						
CAVI081	Els terres i parets s'han construït amb materials que permeten realitzar fàcilment la neteja i el manteniment i es troben en bon estat de neteja i manteniment.					Si és el cas, els terres permeten un desguàs suficient.	
CAVI091	Els desguassos estan protegits amb reixa i sífó desmuntables per a la seva neteja. Es troben en bon estat de manteniment i neteja.						
CAVI161	No hi ha incidència directa dels raigs solars sobre els productes.						
CAVI131	Instal·lació per guardar la roba i el calçat , que estigui tancada i que eviti la contaminació. Es troben en bon estat de neteja i manteniment.						
CAVI171	Es disposa d' Autorització Sanitària de Funcionament i es comunica als clients mitjançant un rètol clarament visible en el punt de venda.					El rètol contindrà el número d'Autorització.	
CAVE011	En cas de presència d' aparells contra insectes es troben en bon estat de manteniment i neteja.					L'inspector valora la necessitat en cas de presència d'insectes voladors. Millor que no es facin servir productes químics quan incrementi el risc sanitari cap als aliments. És preferible l'ús d'aparells de llum ultraviolada amb resines.	
CAVE021	Les superfícies de treball (prestatgeries etc.), incloses les dels equips, s'han dissenyat amb materials inalterables i resistent que no possibiliten la contaminació i són de fàcil neteja i desinfecció i es conserven en un estat d'higiene i manteniment adequats.					Superfícies autoritzades per a l'ús alimentari: acer inoxidable, polietilè, etc. No podrà utilitzar-se fusta a excepció dels talls de fusta endurida i tractada utilitzada únicament per l'especejament.	

CAVE031	Es disposa dels equipaments necessaris per a les operacions que es realitzen. Condicions higièniques i de conservació dels equipaments són adequades.						
CAVE041	Els taulells , vitrines, cambres i elements d'exposició frigorífics (refrigerats o congelats) disposen de termòmetre visible per al control. La temperatura és l'adequada en funció de la naturalesa dels aliments emmagatzemats. No depassen els límits de càrrega màxima dels equips.						
CAVE051	Les sondes de temperatura de les cambres de fred estan ubicades al punt menys fred de la càmera. Es troben en bon estat de manteniment i neteja.						
CAVE042	Els taulells , vitrines i altres elements d'exposició es troben en condicions higièniques i de conservació adequades i estan dissenyats de manera que evitin possibles contaminacions (separacions entre els diferents tipus de carn i els seus derivats, així com d'altres aliments diferents de les carns; si s'utilitzen elements separadors, han de ser de materials adequats i es conservaran en bon estat de neteja i manteniment).						
CAVE081	Material d'envasat , contenidors, vaixel·la i estris destinats a estar en contacte directe amb els aliments, correctament emmagatzemats en un armari o dispositiu destinat a aquest ús (protegits i / o de cap per avall, aïllats del sol) i es manté en bon estat de neteja i conservació. No hi ha reutilització d'envasos d'un sol ús (barquetes, envasos PET ...).						
CAVE181	Es disposa d'equipaments adequats per a la desinfecció de ganivets : per immersió en aigua a 82°C, llum ultraviolada o hipoclorit sòdic o mètodes equivalents. I s'aplica. Si es tracta d'un equip, es conserva en correcte estat de neteja i manteniment.					Si es fa servir lleixiu o similar s'ha d'incloure el sistema de desinfecció de ganivets en el Pla de neteja i desinfecció.	
CAVE071	Els motors estan aïllats del seu entorn (protegits i amb una reixeta per a la seva ventilació).						
CAVE091	Aigüera i zona de rentat destinada als productes alimentaris es troba en condicions adequades per al seu ús (subministrament suficient d'aigua potable calenta i freda, nets i en cas necessari, desinfectats).					Obligatori en zona de manipulació i envasat (si existeix).	
CAVE101	Es disposa de rentamans en nombre suficient i propers als llocs de treball, d'accionament no manual, dotats d'aigua freda i calenta, amb dosificador de sabó, sistema higiènic d'assecat de mans (material d'un sol ús) i en bon estat de neteja i manteniment.						
CAVG021	No s'utilitza mercaderia caducada , o superada la consum preferent o amb signes d'alteracions o falta de frescor per a l'elaboració d'altres productes i per a la posterior venda.						
CAVG023	Els operaris encarregats d'aplicar una data de caducitat o consum preferent als productes etiquetats en el propi establiment (elaborats, descongelats o reetiquetats per altres causes) coneixen l'ordre de treball de l'empresa al respecte.						
CAVG031	Els productes estan clarament i correctament identificats , inclosos els productes començats.						
CAVG032	Quan es realitza la venda fraccionada , ha de conservar-se, en tots els casos, la informació corresponent de l' etiqueta de l'envàs original fins a la finalització de la venda.						

CAVG041	Temperatura del producte durant l'emmagatzematge i conservació s'ajusta a les condicions de conservació del mateix.					Carn fresca refrigerada: $\leq + 7^{\circ}\text{C}$ Carns fresques d'aus : $\leq + 4^{\circ}\text{C}$ Carn picada i preparats de carn picada: $\leq + 2^{\circ}\text{C}$ Preparats de carn : de $\leq + 2^{\circ}\text{C}$ a $\leq + 7^{\circ}\text{C}$ segons la matèria primera i espècie. Menuts refrigerats: $\leq + 3^{\circ}\text{C}$ Carns i despulles congelades : $\leq -12^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats carnis de durada inferior a 24 hores: $\leq + 8^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats carnis de durada superior a 24 hores: $\leq + 4^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats carnis congelats : $\leq -18^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats carnis calents : $\geq 65^{\circ}\text{C}$	
CAVG051	Protecció dels productes adequada.						
CAVG061	Condicions adequades de desembalatge , retirada de cartrons i d'envasos, evitant qualsevol contaminació de matèries primeres o productes elaborats.						
CAVG071	Absència de caixes / canastres en contacte directe amb el terra o de qualsevol objecte contaminant sobre les superfícies de treball.						
CAVG081	Absència de descongelació , recongelació i congelació de carnis i / o derivats carnis a l'establiment.					Només es podran congelar, si es compta amb dispositius adequats (abatidors, cambres o túnels), aquells derivats carnis que una vegada elaborats necessitin conservació a temperatura de -18°C . Només s'accepta la congelació de poques quantitats de peces de carpaccio, sempre que es vengui congelat i es disposi de l'equipament suficient per assegurar la higiene del procés.	
CAVG091	No es trenca la cadena de fred . I el reescalfament es realitza en el menor temps possible, de tal manera que s'aconsegueix en el centre del producte una temperatura igual o superior a 65°C .					En concret, vigilar l'acumulació de carn a temperatura no controlada (operacions de desossat, especejament, etc.).	
CAVG101	S'eviten les contaminacions creuades : correcte ús d'estrís i taules de treball. Manipulació de productes crus i cuinats / cuits en diferents superfícies o després d'una neteja prèvia. Separació dels diferents tipus de productes alimentaris (diferent naturalesa / aptes i no aptes (minves, devolucions)).						
CAVG105	Els portapreus i elements de decoració en contacte amb el producte es troben en condicions higièniques i de conservació adequades. No s'observen portapreus ni elements de decoració punxats sobre el producte.						

CAVG271	Conformitat d' etiquetatge dels aliments que es presenten envasats al consumidor final.				<p>1. Aliments envasats per a la venda immediata (per a la venda el dia). Poden ser d'elaboració pròpia o no (presentats fraccionadament). La informació obligatòria establerta en el Reglament (UE) 1169/2011 (denominació, ingredients, al·lèrgens, quantitat neta, condicions de conservació, mode d'ocupació, nom i adreça de l'envasador), ha d'estar en una etiqueta, rètol o cartell annex. Si està en cartell o rètol, l'envàs ha de portar en etiqueta la data de caducitat o durada mínima ("Consumir preferentment abans de ..." o "... de la fi de ...").</p> <p>2. Aliments envasats que no són d'elaboració pròpia. La informació obligatòria establerta en el Reglament (UE) 1169/2011 (denominació, ingredients, al·lèrgens, data de caducitat o durada mínima ("Consumir preferentment abans de ..." o "... de la fi de ..."), quantitat neta, condicions de conservació, mode d'ús, nom i adreça de l'envasador).</p> <p>3. Aliments envasats d'elaboració pròpia. La informació obligatòria establerta en el Reglament (UE) 1169/2011 (denominació, ingredients, al·lèrgens, data de caducitat o durada mínima ("Consumir preferentment abans de ..." o "... de la fi de ..."), quantitat neta, condicions de conservació, mode d'ús, nom i adreça de l'envasador).</p> <p>A més els derivats carnis envasats duren:</p> <p>a) La marca sanitària.</p> <p>b) Denominació comercial d'acord amb la norma de qualitat corresponent a cada tipus de producte, o bé les denominacions comercials consagrades per l'ús.</p> <p>c) Les classificacions de qualitat tipificades en aquestes normes.</p> <p>d) Espècie o espècies a partir de les quals s'ha obtingut la carn.</p> <p>La marca sanitària per als derivats carnis, envasats i / o elaborats a l'establiment, inclou en un rectangle les següents indicacions:</p> <ul style="list-style-type: none"> - A la part superior: "ELABORACIÓ PRÒPIA" - A la part central: el número de registre de l'establiment. - A la part inferior: "VENDA DIRECTA AL CONSUMIDOR" <p>La marca sanitària pot imprimir-se directament sobre el producte, amb mitjans autoritzats, o estar prèviament impresa al recipient que els contingui o bé sobre una etiqueta, placa o bolla subjecta al producte, fabricats amb material apte per entrar en contacte amb els aliments o, si és el cas, adherir-se sobre l'envàs.</p>	
---------	---	--	--	--	--	--

CAVG272	Conformitat d' etiquetatge dels aliments que es presenten no envasats o envasats a petició del consumidor final.				<p>En un cartell annex al producte exposat o etiqueta:</p> <p>a) Denominació comercial d'acord amb la norma de qualitat corresponent a cada tipus de producte, o bé les denominacions comercials consagrades per l'ús.</p> <p>b) Les classificacions de qualitat tipificades en aquestes normes.</p> <p>c) Espècie o espècies a partir de les quals s'ha obtingut la carn.</p> <p>d) Quantitat d'un ingredient o grup d'ingredients (quan figuri en la denominació, es ressalti mitjançant imatges ...)</p> <p>e) Quan el producte sigui d'elaboració pròpia, també la indicació "ELABORACIÓ PRÒPIA".</p> <p>En el mateix cartell annex al producte exposat o etiqueta o de forma oral (sempre que s'informi de manera ben visible en un rètol o similar), que la informació sobre al·lèrgens està disponible per al consumidor en el propi punt de venda (ha d'existir així mateix en un format físic, fàcilment accessible al personal i al consumidor):</p> <p>f) La informació d'al·lèrgens (Conté: ...).</p>	
CAVG273	Preparats de carn i Burger Meat , llevat de la carn picada envasada, elaborats en el propi establiment compleixen amb la normativa d'additius en relació amb el seu etiquetatge i composició.				<p>1. Els preparats de carn (carn picada, hamburgueses, mandonguilles, etc.) no contenen en la seva composició de cap additiu, llevat de les sachichas i llonganissa fresca que poden contenir SO₂ (diòxid de sofre i sulfits fins a 450 ppm). Quan s'afegeix SO₂, no s'usen les mencions carn picada, hamburguesa, mandonguilles, etc. i s'indica clarament en el nom comercial o en la llista d'ingredients la menció Burger Meat; a més, contenen obligatòriament un 4% de cereals o hortalisses en la composició. Mencions alternatives com carn de salsitxa (en el cas de la carn picada), etc. no estan permeses quan la seva finalitat sigui la d'ocultar al consumidor la presència d'additius (llevat que s'informi dels ingredients en un rètol o similar clarament visible en el punt de venda).</p> <p>2. L'etiqueta dels preparats de carn envasats ha d'indicar els 4°C de temperatura de conservació.</p>	
CAVG274	Carn picada envasada elaborada en el propi establiment compleix amb la normativa d'additius en relació amb el seu etiquetatge i composició.				<p>1. La carn picada envasada pot portar E-300 a E-302, Ac. Ascòrbic i ascorbats i E-330 a E-333, Ac. Cítric i citrats. I cap altre additiu. Si en la seva composició consten els SO₂, s'aplica el que s'indica al punt anterior i aquest producte ha de denominar-se Burger Meat.</p> <p>2. L'etiqueta de les carns picades envasades ha d'indicar els 2°C de temperatura de conservació.</p>	

CAVG264	El picat de la carn s'efectuarà a la vista del comprador. Això no obstant, la picada pot realitzar-se amb caràcter previ, d'acord amb les necessitats del despatx diari, sense conservar-la d'un dia per l'altre i expenent-la exclusivament en l'establiment preparador, presentant-se al públic refrigerada i perfectament identificada en vitrines, mostradors o altres elements frigorífics.						
CAVG231	S'utilitzen ovoproductes pasteuritzats i elaborats per empreses autoritzades per a aquesta activitat.					Excepte quan els aliments que continguin l'ou segueixin un posterior tractament tèrmic no inferior a 75°C al centre dels mateixos. I es pugui demostrar.	
CAVG122	Oli de la fregidora: oli net, no enfosquit, que no genera fums ni escuma en el seu ús.						
CAVG211	Existència i aplicació d'un protocol documentat per a la neteja i desinfecció de vegetals .						
CAVG201	Menjars preparats: els contenidors destinats a la distribució, així com les vaixelles i coberts reutilitzables destinats al consumidor final, són higienitzats amb mètodes mecànics , proveïts d'un sistema que assegurí la seva correcta neteja i desinfecció.						
CAVG191	L' envasament i, en cas de realitzar-se, l'embalatge s'ha de fer al local o lloc previst per a aquesta finalitat i en condicions higièniques satisfactòries.						
CAVG111	Dispositiu o armari per a l'emmagatzematge dels condiments, espècies i additius alimentaris , en condicions tals que s'eviti la seva alteració i / o contaminació. Estan ben identificats i el seu ús és conforme a normativa.						
CAVG171	Els manipuladors utilitzen indumentària adequada (neta, cap cobert i calçat adequat) i realitzen pràctiques higièniques adequades (no fumen, mengen, porten joies ni rellotges, es protegeixen les ferides, etc.).						
CAVG281	Rentat de mans o canvi de guants adequat i conforme.						
CAVG282	No s'utilitzen guants de làtex .						
CAVL011	Es disposa d'un armari o similar per a l'emmagatzematge de productes químics i el material de neteja i desinfecció. I en condicions correctes de manteniment i neteja.						
CAVL021	Els estris de neteja són suficients i es mantenen en conserven en bon estat de manteniment i neteja.						
CAVL031	Els productes químics i els estris de neteja i desinfecció i es troben fora de l'armari únicament el temps imprescindible per al seu ús. Els productes estan clarament identificats.						
CAVR011	Condicions higièniques i de conservació de les galledes / contenidors d'escombraries i minves són adequades, permeten un ús adequat dels mateixos. La ubicació evita contaminacions. Ús de borsa d'un sol ús, tancats, sense sobrecàrrega, d'accionament no manual, no es recolza mercaderia, útils o estris sobre ells, etc.						
CAVR021	Les devolucions, minves i producte immobilitzat es troben correctament identificades i separades del producte apte per a la venda.						
CAVR031	Absència de restes d'escombraries , minves o subproductes fora dels contenidors / cubs habilitats a aquest efecte.						

CAVR061	Eliminació adequada dels subproductes MER ; contenidors especials, estancs, de materials inalterables de fàcil neteja i desinfecció, amb tapadora, per a productes alimentaris rebutjats per al consum humà, identificats "DEIXALLES" o, si s'escau "MER".					Només en establiments autoritzats per a la retirada de subproductes MER.	
---------	---	--	--	--	--	--	--

XARCUTERIA MAGATZEMS I CAMBRES

CODI	ITEMS	I	M	L	G	OBSERVACIONS	TROBALLA
Null						Per a l'inspector: aquesta secció únicament es valorarà quan es disposi d'instal·lacions o càmeres independents per a carns fresques i preparats de carn, i per a productes de xarcuteria (siguin o no d'elaboració pròpia). En cas contrari, es valorarà en la secció de Carnisseria.	
CHAI011	El local disposa de ventilació mecànica o natural. I els seus filtres són de fàcil neteja i desinfecció. El sistema de ventilació evita les corrents d'aire de les zones contaminades a les zones netes. Es conserva en bon estat de manteniment i neteja.						
CHAI021	Les instal·lacions s'han dissenyat i construït de manera que es garanteixi la seguretat alimentària (permeten realitzar l'activitat en condicions higièniques, s'eviten creuaments i es possibilita la neteja).						
CHAI031	Capacitat d' emmagatzematge adequada.						
CHAI041	Els sostres , falsos sostres i altres instal·lacions suspeses, impedeixen l'acumulació de brutícia i condensació i es troben en bon estat de neteja i manteniment.						
CHAI051	Il·luminació: Il·luminació suficient. Les condicions de conservació i neteja de les lluminàries són adequades (no suposen una possible font de contaminació i estan protegides contra possible trencament).						
CHAI061	Les finestres i possibles obertures impedeixen l'acumulació de brutícia, estan protegides amb mosquiteres de fàcil neteja i es mantenen en un estat de conservació i neteja adequats.					Quan a causa de l'obertura de les finestres pogués produir contaminació, aquestes hauran de romandre tancades amb porticó durant la producció.	
CHAI071	Portes: Les portes tanquen correctament. Les portes s'han construït amb materials que permeten realitzar fàcilment la neteja i el manteniment. Es troben en bon estat de neteja i manteniment. Les portes estan obertes només durant l'entrada o sortida de mercaderia / persones.						
CHAI081	Els terres i parets s'han construït amb materials que permeten realitzar fàcilment la neteja i el manteniment i es troben en bon estat de neteja i manteniment.					Si és el cas, els terres permeten un desguàs suficient.	
CHAI091	Els desguassos estan protegits amb reixa i sífó desmuntables per a la seva neteja. Es troben en bon estat de manteniment i neteja.						
CHAE011	En cas de presència d' aparells contra insectes es troben en bon estat de manteniment i neteja.					L'inspector valora la necessitat en cas de presència d'insectes voladors. Millor que no es facin servir productes químics quan incrementi el risc sanitari cap als aliments. És preferible l'ús d'aparells de llum ultraviolada amb resines.	
CHAE021	Les superfícies de treball (prestatgeries etc.), incloses les dels equips, s'han dissenyat amb materials inalterables i resistent a la contaminació i són de fàcil neteja i desinfecció i es conserven en un estat d'higiene i manteniment adequats.					Superfícies autoritzades per a l'ús alimentari: acer inox, polietilè, etc.	

CHAE031	Es disposa dels equipaments necessaris per a les operacions que es realitzen. Condicions higièniques i de conservació dels equipaments són adequades.						
CHAE041	Es disposa de sistema de manteniment a temperatura controlada dels aliments amb lector de temperatures. No es depassen els límits de càrrega màxima dels equips. I la temperatura és la correcta en funció del tipus de producte.						
CHAE051	Les sondes de temperatura de les cambres de fred estan ubicades al punt menys fred de la càmera. Es troben en bon estat de manteniment i neteja.						
CHAE061	Els evaporadors : es troben en condicions higièniques i de manteniment adequades. Desguassa a l'exterior. Absència de degoteig. Funciona adequadament (absència d'acumulacions de gel a la sortida d'aire, evaporador bloquejat, etc.).						
CHAE071	Els motors estan aïllats del seu entorn (protegits i amb una reixeta per a la seva ventilació).						
CHAE081	Material d'envasat , contenidors, vaixella i estris destinats a estar en contacte directe amb els aliments (coberts i estris de l'obrador), correctament emmagatzemats en un armari o dispositiu destinat a aquest ús (protegits i / o de cap per avall, aïllats del sol) i es manté en bon estat de neteja i conservació. No hi ha reutilització d'envasos d'un sol ús (barquetes, envasos PET ...).						
CHAE091	Aigüera i zona de rentat destinada als productes alimentaris es troba en condicions adequades per al seu ús (subministrament suficient d'aigua potable calenta i freda, nets i en cas necessari, desinfectats).					Obligatori en zona de manipulació i envasat (si existeix).	
CHAE101	Es disposa de rentamans en nombre suficient i propers als llocs de treball, d'accionament no manual, dotats d'aigua freda i calenta, amb dosificador de sabó, sistema higiènic d'assecat de mans (material d'un sol ús) i en bon estat de neteja i manteniment.						
CHAG011	Es disposa de la documentació acreditativa de l'origen dels aliments.						
CHAG021	No s'utilitza mercaderia caducada , o superada la consum preferent o amb signes d'alteracions o falta de frescor per a l'el·laboració d'altres productes i per a la posterior venda.						
CHAG031	Els productes estan clarament i correctament identificats , inclosos els productes començats.						

CHAG041	Temperatura del producte durant l'emmagatzematge i conservació s'ajusta a les condicions de conservació del mateix.					<p>Carn fresca refrigerada: $\leq + 7^{\circ}\text{C}$ Carns fresques d'aus: $\leq + 4^{\circ}\text{C}$ Carn picada i preparats de carn picada: $\leq + 2^{\circ}\text{C}$ Preparats de carn: de $\leq + 2^{\circ}\text{C}$ a $\leq + 7^{\circ}\text{C}$ segons la matèria primera i espècie. Menuts refrigerats: $\leq + 3^{\circ}\text{C}$ Carns i despulles congelades: $\leq -12^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats carnis de durada inferior a 24 hores: $\leq + 8^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats carnis de durada superior a 24 hores: $\leq + 4^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats carnis congelats: $\leq -18^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats carnis calents: $\geq 65^{\circ}\text{C}$</p>	
CHAG051	Protecció dels productes adequada.						
CHAG061	Es retiren els embalatges bruts abans del emmagatzemar el producte.						
CHAG071	Absència de caixes en contacte directe amb el terra o de qualsevol objecte contaminant sobre les superfícies de treball.						
CHAG081	Absència de descongelació, recongelació i congelació de carnis i / o derivats carnis a l'establiment.					<p>Només es podran congelar, si es compta amb dispositius adequats (abatidors, cambres o túnels), aquells derivats carnis que una vegada elaborats necessitin conservació a temperatura de -18°C. Només s'accepta la congelació de poques quantitats de peces de carpaccio, sempre que es vengui congelat i es disposi de l'equipament suficient per assegurar la higiene del procés.</p>	
CHAG091	No es trenca la cadena de fred . No s'observa mercaderia que requereixi refrigeració / congelació a recepció o passadissos en espera d'entrar a la cambra durant un temps excessiu.						
CHAG161	Correcta estiba . No s'observa desordre.						
CHAG101	S'eviten les contaminacions creuades : correcte ús d'estrís i taules de treball. Separació dels diferents tipus de productes alimentaris (diferent naturalesa / aptes i no aptes (minves, devolucions)).						
CHAG102	No s'emmagatzemen en el mateix compartiment frigorífic les carns refrigerades i les congelades .						
CHAG111	Dispositiu o armari per a l'emmagatzematge dels condiments, espècies i additius alimentaris , en condicions tals que s'eviti la seva alteració i / o contaminació. Estan ben identificats i el seu ús és conforme a normativa.						
CHAL011	Es disposa d'un armari o similar per a l'emmagatzematge de productes químics i el material de neteja i desinfecció. I en condicions correctes de manteniment i neteja.						

CHAL021	Els estris de neteja són suficients i es mantenen en conserven en bon estat de manteniment i neteja.						
CHAL031	Els productes químics i els estris de neteja i desinfecció i es troben fora de l'armari únicament el temps imprescindible per al seu ús. Els productes estan clarament identificats.						
CHAR011	Condicions higièniques i de conservació de les galledes / contenidors d'escombraries i minves són adequades, permeten un ús adequat dels mateixos. La ubicació evita contaminacions. Ús de borsa d'un sol ús, tancats, sense sobrecàrrega, d'accionament no manual, no es recolza mercaderia, útils o estris sobre ells, etc.						
CHAR021	Les devolucions, minves i producte immobilitzat es troben correctament identificades i separades del producte apte per a la venda.						
CHAR031	Absència de restes d'escombraries , minves o subproductes fora dels contenidors / cubs habilitats a aquest efecte.						

XARCUTERIA VENDA TRADICIONAL-AUTOSERVEI

CODI	ITEMS	I	M	L	G	OBSERVACIONS	TROBALLA
Null						Per a l'inspector: Si l'establiment disposa d'una única secció de carnisseria i es realitzen elaboracions, ja sigui en el propi punt de venda (picat, format en hamburgueses, etc.) o en un obrador annex, s'ha d'emplenar únicament la secció de carnisseria . Aquesta secció únicament es valorarà quan es disposi de seccions separades per a carns fresques i preparats de carn, i per a venda de productes de xarcuteria (siguin o no d'elaboració pròpia).	
CHVI011	El local disposa de ventilació mecànica o natural. I els seus filtres són de fàcil neteja i desinfecció. El sistema de ventilació evita les corrents d'aire de les zones contaminades a les zones netes. Es conserva en bon estat de manteniment i neteja.						
CHVI021	Les instal·lacions s'han dissenyat i construït de manera que es garanteixi la seguretat alimentària (permeten realitzar l'activitat en condicions higièniques, s'eviten creuaments i es possibilita la neteja).						
CHVI031	Capacitat d'emmagatzematge adequada.						
CHVI041	Els sostres , falsos sostres i altres instal·lacions suspeses, impedeixen l'acumulació de brutícia i condensació i es troben en bon estat de neteja i manteniment.						
CHVI051	II-luminació: II-luminació suficient. Les condicions de conservació i neteja de les lluminàries són adequades (no suposen una possible font de contaminació i estan protegides contra possible trencament).						
CHVI061	Les finestres i possibles obertures impedeixen l'acumulació de brutícia, estan protegides amb mosquiteres de fàcil neteja i es mantenen en un estat de conservació i neteja adequats.					Quan a causa de l'obertura de les finestres pogués produir contaminació, aquestes hauran de romandre tancades amb porticó durant la producció.	
CHVI071	Portes: Les portes tanquen correctament. Les portes s'han construït amb materials que permeten realitzar fàcilment la neteja i el manteniment. Es troben en bon estat de neteja i manteniment. Les portes estan obertes només durant l'entrada o sortida de mercaderia / persones.						
CHVI081	Els terres i parets s'han construït amb materials que permeten realitzar fàcilment la neteja i el manteniment i es troben en bon estat de neteja i manteniment.					Si és el cas, els terres permeten un desguàs suficient.	
CHVI091	Els desguassos estan protegits amb reixa i sífó desmuntables per a la seva neteja. Es troben en bon estat de manteniment i neteja.						
CHVI161	No hi ha incidència directa dels raigs solars sobre els productes.						
CHVI131	Instal·lació per guardar la roba i el calçat , que estigui tancada i que eviti la contaminació.						
CHVI171	Es disposa d' Autorització Sanitària de Funcionament i es comunica als clients mitjançant un rètol clarament visible en el punt de venda.					A valorar únicament si aquesta és l'única secció de carn de l'establiment, si no, es valorarà en carnisseria. El rètol contindrà el número d'Autorització.	
CHVE011	En cas de presència d' aparells contra insectes es troben en bon estat de manteniment i neteja.					L'inspector valora la necessitat en cas de presència d'insectes voladors. Millor que no es facin servir productes químics quan incrementi el risc sanitari cap als aliments. És preferible l'ús d'aparells de llum ultraviolada amb resines.	

CHVE021	Les superfícies de treball (prestateries etc.), incloses les dels equips, s'han dissenyat amb materials inalterables i resistents que no possibiliten la contaminació i són de fàcil neteja i desinfecció i es conserven en un estat d'higiene i manteniment adequats.					Superfícies autoritzades per a l'ús alimentari: acer inox, polietilè, etc.	
CHVE031	Es disposa dels equipaments necessaris per a les operacions que es realitzen. Condicions higièniques i de conservació dels equipaments són adequades.						
CHVE041	Els taulells , vitrines, cambres i elements d'exposició frigorífics (refrigerats o congelats) disposen de termòmetre visible per al control. La temperatura és l'adequada en funció de la naturalesa dels aliments emmagatzemats. No depassen els límits de càrrega màxima dels equips.						
CHVE051	Les sondes de temperatura de les cambres de fred estan ubicades al punt menys fred de la càmera. Es troben en bon estat de manteniment i neteja.						
CHVE042	Els taulells , vitrines i altres elements d'exposició es troben en condicions higièniques i de conservació adequades i estan dissenyats de manera que evitin possibles contaminacions (separacions entre els diferents tipus de carn i els seus derivats, així com d'altres aliments diferents de les carns; si s'utilitzen elements separadors, han de ser de materials adequats i es conservaran en bon estat de neteja i manteniment).						
CHVE071	Els motors estan aïllats del seu entorn (protegits i amb una reixeta per a la seva ventilació).						
CHVE081	Material d'envasat , contenidors, vaixel·la i estris destinats a estar en contacte directe amb els aliments (coberts i estris de l'obrador), correctament emmagatzemats en un armari o dispositiu destinat a aquest ús (protegits i / o de cap per avall, aïllats del sòl) i es manté en bon estat de neteja i conservació. No hi ha reutilització d'envasos d'un sol ús (barquetes, envasos PET ...).						
CHVE091	Aigüera i zona de rentat destinada als productes alimentaris es troba en condicions adequades per al seu ús (subministrament suficient d'aigua potable calenta i freda, nets i en cas necessari, desinfectats).						
CHVE101	Es disposa de rentamans en nombre suficient i propers als llocs de treball, d'accionament no manual, dotats d'aigua freda i calenta, amb dosificador de sabó, sistema higiènic d'assecat de mans (material d'un sol ús) i en bon estat de neteja i manteniment.						
CHVE181	Es disposa d'equipaments adequats per a la desinfecció de ganivets : per immersió en aigua a 82°C, llum ultraviolada o hipoclorit sòdic o mètodes equivalents. I s'aplica. Si es tracta d'un equip, es conserva en correcte estat de neteja i manteniment.					Si es fa servir lleixiu o similar s'ha d'incloure el sistema de desinfecció de ganivets en el Pla de neteja i desinfecció.	
CHVG021	No s'utilitza mercaderia caducada , o superada la consum preferent o amb signes d'alteracions o falta de frescor per a l'el·laboració d'altres productes i per a la posterior venda.						
CHVG023	Els operaris encarregats d'aplicar una data de caducitat o consum preferent als productes etiquetats en el propi establiment (elaborats, descongelats o reetiquetats per altres causes) coneixen l'ordre de treball de l'empresa al respecte.						
CHVG024	No es detecten evidències de reetiquetat i / o posdatat del producte.						
CHVG031	Els productes estan clarament i correctament identificats , inclosos els productes començats.						
CHVG032	Quan es realitza la venda fraccionada , ha de conservar-se, en tots els casos, la informació corresponent de l' etiqueta de l'envàs original fins a la finalització de la venda.						

CHVG041	Temperatura del producte durant l'emmagatzematge i conservació s'ajusta a les condicions de conservació del mateix.					Carn fresca refrigerada: $\leq + 7^{\circ}\text{C}$ Carns fresques d'aus : $\leq + 4^{\circ}\text{C}$ Carn picada i preparats de carn picada: $\leq + 2^{\circ}\text{C}$ Preparats de carn : de $\leq + 2^{\circ}\text{C}$ a $\leq + 7^{\circ}\text{C}$ segons la matèria primera i espècie. Menuts refrigerats: $\leq + 3^{\circ}\text{C}$ Carns i despulls congelades : $\leq -12^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats carnis de durada inferior a 24 hores: $\leq + 8^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats carnis de durada superior a 24 hores: $\leq + 4^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats carnis congelats : $\leq -18^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats carnis calents : $\geq 65^{\circ}\text{C}$	
CHVG051	Protecció dels productes adequada.						
CHVG061	Condicions adequades de desembalatge , retirada de cartrons i d'envasos, evitant qualsevol contaminació de matèries primeres o productes elaborats.						
CHVG071	Absència de caixes en contacte directe amb el terra o de qualsevol objecte contaminant sobre les superfícies de treball.						
CHVG081	Absència de descongelació , recongelació i congelació de carnis i / o derivats carnis a l'establiment.					Només es podran congelar, si es compta amb dispositius adequats (abatidors, cambres o túnels), aquells derivats carnis que una vegada elaborats necessitin conservació a temperatura de -18°C . Només s'accepta la congelació de poques quantitats de peces de carpaccio, sempre que es vengui congelat i es disposi de l'equipament suficient per assegurar la higiene del procés.	
CHVG091	No es trenca la cadena de fred . I el reescalfament es realitza en el menor temps possible, de tal manera que s'aconsegueix en el centre del producte una temperatura igual o superior a 65°C .					En concret, vigilar l'acumulació de carn a temperatura no controlada.	
CHVG101	S'eviten les contaminacions creuades : correcte ús d'estris i taules de treball. Manipulació de productes crus i cuinats / cuits en diferents superfícies o després d'una neteja prèvia. Separació dels diferents tipus de productes alimentaris (diferent naturalesa / aptes i no aptes (minves, devolucions)).					Si es disposa de diverses màquines talladores d'embotits i formatge, es destina cadascuna a diferents famílies de productes (làctics, carns fredes, etc.), per evitar les contaminacions creuades (al·lèrgens, flora làctica, etc.). -Es disposa d'un protocol de neteja entre operacions, el personal el coneix i s'aplica.	
CHVG105	Els portapreus i elements de decoració en contacte amb el producte es troben en condicions higièniques i de conservació adequades. No s'observen portapreus ni elements de decoració punxats sobre el producte.						

CHVG271	Conformitat d' etiquetatge dels aliments que es presenten envasats al consumidor final.				<p>1. Aliments envasats per a la venda immediata (per a la venda el dia). Poden ser d'elaboració pròpia o no (presentats fraccionadament). La informació obligatòria establerta en el Reglament (UE) 1169/2011 (denominació, ingredients, al·lèrgens, quantitat neta, condicions de conservació, mode d'ús, nom i adreça de l'envasador), ha d'estar en una etiqueta, rètol o cartell annex. Si està en cartell o rètol, l'envàs ha de portar en etiqueta la data de caducitat o durada mínima ("Consumir preferentment abans de ..." o "... de la fi de ...").</p> <p>2. Aliments envasats que no són d'elaboració pròpia. La informació obligatòria establerta en el Reglament (UE) 1169/2011 (denominació, ingredients, al·lèrgens, data de caducitat o durada mínima ("Consumir preferentment abans de ..." o "... de la fi de ..."), quantitat neta, condicions de conservació, mode d'ús, nom i adreça de l'envasador).</p> <p>3. Aliments envasats d'elaboració pròpia. La informació obligatòria establerta en el Reglament (UE) 1169/2011 (denominació, ingredients, al·lèrgens, data de caducitat o durada mínima ("Consumir preferentment abans de ..." o "... de la fi de ..."), quantitat neta, condicions de conservació, mode d'ús, nom i adreça de l'envasador).</p> <p>A més els derivats carnis envasats duren:</p> <p>a) La marca sanitària.</p> <p>b) Denominació comercial d'acord amb la norma de qualitat corresponent a cada tipus de producte, o bé les denominacions comercials consagrades per l'ús.</p> <p>c) Les classificacions de qualitat tipificades en aquestes normes.</p> <p>d) Espècie o espècies a partir de les quals s'ha obtingut la carn.</p> <p>La marca sanitària per als derivats carnis, envasats i / o elaborats a l'establiment, inclou en un rectangle les següents indicacions:</p>	
CHVG272	Conformitat d' etiquetatge dels aliments que es presenten no envasats o envasats a petició del consumidor final.				<p>En un cartell annex al producte exposat o etiqueta:</p> <p>a) Denominació comercial d'acord amb la norma de qualitat corresponent a cada tipus de producte, o bé les denominacions comercials consagrades per l'ús.</p> <p>b) Les classificacions de qualitat tipificades en aquestes normes.</p> <p>c) Espècie o espècies a partir de les quals s'ha obtingut la carn.</p> <p>d) Quantitat d'un ingredient o grup d'ingredients (quan figuri en la denominació, es ressalti mitjançant imatges ...)</p> <p>e) Quan el producte sigui d'elaboració pròpia, també la indicació "ELABORACIÓ PRÒPIA".</p> <p>En el mateix cartell annex al producte exposat o etiqueta o de forma oral (sempre que s'informi de manera ben visible en un rètol o similar), que la informació sobre al·lèrgens està disponible per al consumidor en el propi punt de venda (ha d'existir així mateix en un format físic, fàcilment accessible al personal i al consumidor):</p> <p>f) La informació d'al·lèrgens (Conté: ...).</p>	
CHVG201	Menjars preparats : els contenidors destinats a la distribució, així com les vaixelles i coberts reutilitzables destinats al consumidor final, són higienitzats amb mètodes mecànics , proveïts d'un sistema que assegni la seva correcta neteja i desinfecció.					
CHVG191	L' envasament i, en cas de realitzar-se, l'embalatge s'ha de fer al local o lloc previst per a aquesta finalitat i en condicions higièniques satisfactòries.					

CHVG171	Els manipuladors utilitzen indumentària adequada (neta, cap cobert i calçat adequat) i realitzen pràctiques higièniques adequades (no fumen, mengen, porten joies ni rellotges, es protegeixen les ferides, etc.).						
CHVG281	Rentat de mans o canvi de guants adequat i conforme.						
CHVG282	No s'utilitzen guants de làtex .						
CHVL011	Es disposa d'un armari o similar per a l'emmagatzematge de productes químics i el material de neteja i desinfecció. I en condicions correctes de manteniment i neteja.						
CHVL021	Els estris de neteja són suficients i es mantenen en conserven en bon estat de manteniment i neteja.						
CHVL031	Els productes químics i els estris de neteja i desinfecció i es troben fora de l'armari únicament el temps imprescindible per al seu ús. Els productes estan clarament identificats.						
CHVR011	Condicions higièniques i de conservació de les galleades / contenidors d'escombraries i minves són adequades, permeten un ús adequat dels mateixos. La ubicació evita contaminacions. Ús de borsa d'un sol ús, tancats, sense sobrecàrrega, d'accionament no manual, no es recolza mercaderia, útils o estris sobre ells, etc.						
CHVR021	Les devolucions, minves i producte immobilitzat es troben correctament identificades i separades del producte apte per a la venda.						
CHVR031	Absència de restes d'escombraries , minves o subproductes fora dels contenidors / cubs habilitats a aquest efecte.						
CHVR061	Eliminació adequada dels subproductes MER ; contenidors especials, estancs, de materials inalterables de fàcil neteja i desinfecció, amb tapadora, per a productes alimentaris rebutjats per al consum humà, identificats "DEIXALLES" o, si s'escau "MER".					Només en establiments autoritzats per a la retirada de subproductes MER.	

MENJARS PREPARATS MAGATZEMS I CAMBRES

CODI	ITEMS	I	M	L	G	OBSERVACIONS	TROBALLA
CPAI011	El local disposa de ventilació mecànica o natural. I els seus filtres són de fàcil neteja i desinfecció. El sistema de ventilació evita les corrents d'aire de les zones contaminades a les zones netes. Es conserva en bon estat de manteniment i neteja.						
CPAI021	Les instal·lacions s'han dissenyat i construït de manera que es garanteixi la seguretat alimentària (permeten realitzar l'activitat en condicions higièniques, s'eviten creuaments i es possibilita la neteja).						
CPAI031	Capacitat d' emmagatzematge adequada.						
CPAI041	Els sostres , falsos sostres i altres instal·lacions suspeses, impedeixen l'acumulació de brutícia i condensació i es troben en bon estat de neteja i manteniment.						
CPAI051	Il·luminació : Il·luminació suficient. Les condicions de conservació i neteja de les lluminàries són adequades (no suposen una possible font de contaminació i estan protegides contra possible trencament).						
CPAI061	Les finestres i possibles obertures impedeixen l'acumulació de brutícia, estan protegides amb mosquiteres de fàcil neteja i es mantenen en un estat de conservació i neteja adequats.					Quan a causa de l'obertura de les finestres pogués produir contaminació, aquestes hauran de romandre tancades amb porticó durant la producció.	
CPAI071	Portes : Les portes tanquen correctament. Les portes s'han construït amb materials que permeten realitzar fàcilment la neteja i el manteniment. Es troben en bon estat de neteja i manteniment. Les portes estan obertes només durant l'entrada o sortida de mercaderia / persones.						
CPAI081	Els terres i parets s'han construït amb materials que permeten realitzar fàcilment la neteja i el manteniment i es troben en bon estat de neteja i manteniment.					Si és el cas, els terres permeten un desguàs suficient.	
CPAI091	Els desguassos estan protegits amb reixa i sífó desmuntables per a la seva neteja. Es troben en bon estat de manteniment i neteja.						
CPAE011	En cas de presència d' aparells contra insectes es troben en bon estat de manteniment i neteja.					L'inspector valora la necessitat en cas de presència d'insectes voladors. Millor que no es facin servir productes químics quan incrementi el risc sanitari cap als aliments. És preferible l'ús d'aparells de llum ultraviolada amb resines.	
CPAE021	Les superfícies de treball (prestatgeries etc.), incloses les dels equips, s'han dissenyat amb materials inalterables i resistents que no possibiliten la contaminació i són de fàcil neteja i desinfecció i es conserven en un estat d'higiene i manteniment adequats.					Superfícies autoritzades per a l'ús alimentari: acer inox, polietilè, etc.	
CPAE031	Es disposa dels equipaments necessaris per a les operacions que es realitzen. Condicions higièniques i de conservació dels equipaments són adequades.						
CPAE041	Es disposa de sistema de manteniment a temperatura controlada dels aliments amb lector de temperatures. No es depassen els límits de càrrega màxima dels equips. I la temperatura és la correcta en funció del tipus de producte.						
CPAE051	Les sondes de temperatura de les cambres de fred estan ubicades al punt menys fred de la càmera. Es troben en bon estat de manteniment i neteja.						

CPAE061	Els evaporadors : es troben en condicions higièniques i de manteniment adequades. Desguassa a l'exterior. Absència de degoteig. Funciona adequadament (absència d'acumulacions de gel a la sortida d'aire, evaporador bloquejat, etc.).						
CPAE071	Els motors estan aïllats del seu entorn (protegits i amb una reixeta per a la seva ventilació).						
CPAE081	Material d'envasat , contenidors, vaixel·la i estris destinats a estar en contacte directe amb els aliments (coberts i estris de l'obrador), correctament emmagatzemats en un armari o dispositiu destinat a aquest ús (protegits i / o de cap per avall, aïllats del sòl) i es manté en bon estat de neteja i conservació. No hi ha reutilització d'envasos d'un sol ús (barquetes, envasos PET ...).						
CPAE091	Aigüera i zona de rentat destinada als productes alimentaris es troba en condicions adequades per al seu ús (subministrament suficient d'aigua potable calenta i freda, nets i en cas necessari, desinfectats).					Obligatori en zona de manipulació i envasat (si existeix).	
CPAE101	Es disposa de rentamans en nombre suficient i propers als llocs de treball, d'accionament no manual, dotats d'aigua freda i calenta, amb dosificador de sabó, sistema higiènic d'assecat de mans (material d'un sol ús) i en bon estat de neteja i manteniment.						
CPAG011	Es disposa de la documentació acreditativa de l'origen dels aliments amb la marca sanitària i provenen d'establiments inscrits al RSIPAC / RGS.						
CPAG021	No s'utilitza mercaderia caducada , o superada la consum preferent o amb signes d'alteracions o falta de frescor per a l'el·laboració d'altres productes i per a la posterior venda.						
CPAG031	Els productes estan clarament i correctament identificats , inclosos els productes començats.						

CPAG041	Temperatura del producte durant l'emmagatzematge i conservació s'ajusta a les condicions de conservació del mateix.					<p>Carns fresques refrigerades: $\leq + 7^{\circ}\text{C}$ Carns fresques d'aus: $\leq + 4^{\circ}\text{C}$ Carn picada i preparats de carn picada: $\leq + 2^{\circ}\text{C}$ Preparats de carn: de $\leq + 2^{\circ}\text{C}$ a $\leq + 7^{\circ}\text{C}$ segons la matèria primera i espècie. Menuts animals refrigerats: $\leq + 3^{\circ}\text{C}$ Carns i despulles animals congelades: $\leq -12^{\circ}\text{C}$ Productes de la pesca congelats $\leq -18^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats de durada inferior a 24 hores: $\leq + 8^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats de durada superior a 24 hores: $\leq + 4^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats congelats: $\leq -18^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats calents: $\geq 65^{\circ}\text{C}$ Els productes de la pesca frescs, els productes de la pesca no transformats descongelats, així com els productes cuits i refrigerats de crustacis i mol·luscs: temperatura propera a la de fusió del gel. No obstant això, els peixos sencers inicialment congelats en salmorra i destinats a la fabricació d'aliments en conserva podran mantenir-se a una temperatura igual o inferior a -9°C. Els productes de la pesca vius: temperatura que no afecti negativament la innocuïtat dels aliments o la seva viabilitat.</p>	
CPAG051	Protecció dels productes adequada.						
CPAG061	Es retiren els embalatges bruts abans del emmagatzemar el producte.						
CPAG071	Absència de caixes en contacte directe amb el terra o de qualsevol objecte contaminant sobre les superfícies de treball.						
CPAG081	Recongelació : no es tornen a congelar els productes descongelats.						
CPAG091	No es trenca la cadena de fred . No s'observa mercaderia que requereixi refrigeració / congelació a recepció o passadissos en espera d'entrar a la cambra durant un temps excessiu.						
CPAG161	Correcta estiba . No s'observa desordre.						
CPAG101	S'eviten les contaminacions creuades : correcte ús d'estris i taules de treball. Separació dels diferents tipus de productes alimentaris (diferent naturalesa / aptes i no aptes (minves, devolucions)).						
CPAG111	Dispositiu o armari per a l'emmagatzematge dels condiments, espècies i additius alimentaris , en condicions tals que s'eviti la seva alteració i / o contaminació. Estan ben identificats i el seu ús és conforme a normativa.						
CPAG121	Es realitza correctament la gestió dels residus d'oli .						
CPAL011	Es disposa d'un armari o similar per a l'emmagatzematge de productes químics i el material de neteja i desinfecció. I en condicions correctes de manteniment i neteja.						

CPAL021	Els estris de neteja són suficients i es mantenen en conserven en bon estat de manteniment i neteja.						
CPAL031	Els productes químics i els estris de neteja i desinfecció i es troben fora de l'armari únicament el temps imprescindible per al seu ús. Els productes estan clarament identificats.						
CPAR011	Condicions higièniques i de conservació de les galledees / contenidors d'escombraries i minves són adequades, permeten un ús adequat dels mateixos. La ubicació evita contaminacions. Ús de borsa d'un sol ús, tancats, sense sobrecàrrega, d'accionament no manual, no es recolza mercaderia, útils o estris sobre ells, etc.						
CPAR021	Les devolucions, minves i producte immobilitzat es troben correctament identificades i separades del producte apte per a la venda.						
CPAR031	Absència de restes d'escombraries , minves o subproductes fora dels contenidors / cubs habilitats a aquest efecte.						

MENJARS PREPARATS OBRADOR

CODI	ITEMS	I	M	L	G	OBSERVACIONS	TROBALLA
CPOI101	L' obrador està separat de la zona de venda de manera que s'impedeix l'accés al públic.						
CPOI111	Es disposa d'una sala freda per a les elaboracions d'especial risc (amanides, postres, espequejament de carns, etc.). Refrigerada i separada de la resta de l'obrador. Les condicions d'higiene i manteniment són adequades.					Valorar la seva pertinença si aquesta no existeix i es realitzen aquest tipus d'elaboracions.	
CPAI011	El local disposa de ventilació mecànica o natural. I els seus filtres són de fàcil neteja i desinfecció. El sistema de ventilació evita les corrents d'aire de les zones contaminades a les zones netes. Es conserva en bon estat de manteniment i neteja.						
CPOI021	Les instal·lacions s'han dissenyat i construït de manera que es garanteixi la seguretat alimentària (permeten realitzar l'activitat en condicions higièniques, s'eviten creuaments i es possibilita la neteja).						
CPOI031	Capacitat d'emmagatzematge adequada.						
CPOI041	Els sostres , falsos sostres i altres instal·lacions suspeses, impedeixen l'acumulació de brutícia i condensació i es troben en bon estat de neteja i manteniment.						
CPOI051	II-luminació: II-luminació suficient. Les condicions de conservació i neteja de les lluminàries són adequades (no suposen una possible font de contaminació i estan protegides contra possible trencament).						
CPOI061	Les finestres i possibles obertures impedeixen l'acumulació de brutícia, estan protegides amb mosquiteres de fàcil neteja i es mantenen en un estat de conservació i neteja adequats.					Quan a causa de l'obertura de les finestres pogués produir contaminació, aquestes hauran de romandre tancades amb porticó durant la producció.	
CPOI071	Portes: Les portes tanquen correctament. Les portes s'han construït amb materials que permeten realitzar fàcilment la neteja i el manteniment. Es troben en bon estat de neteja i manteniment. Les portes estan obertes només durant l'entrada o sortida de mercaderia / persones.						
CPOI081	Els terres i parets s'han construït amb materials que permeten realitzar fàcilment la neteja i el manteniment i es troben en bon estat de neteja i manteniment.					Si és el cas, els terres permeten un desguàs suficient.	
CPOI091	Els desguassos estan protegits amb reixa i sifó desmuntables per a la seva neteja. Es troben en bon estat de manteniment i neteja.						
CPOE011	En cas de presència d' aparells contra insectes es troben en bon estat de manteniment i neteja.					L'inspector valora la necessitat en cas de presència d'insectes voladors. Millor que no es facin servir productes químics quan incrementi el risc sanitari cap als aliments. És preferible l'ús d'aparells de llum ultraviolada amb resines.	
CPOE021	Les superfícies de treball (prestatgeries etc.), incloses les dels equips, s'han dissenyat amb materials inalterables i resistent a la contaminació i són de fàcil neteja i desinfecció i es conserven en un estat d'higiene i manteniment adequats.					Superfícies autoritzades per a l'ús alimentari: acer inox, polietilè, etc.	
CPOE031	Es disposa dels equipaments necessaris per a les operacions que es realitzen. Condicions higièniques i de conservació dels equipaments són adequades.						

MENJARS PREPARATS OBRADOR

CPOE151	Temperatura de l'obrador correcta en funció del producte per al qual estigui destinat. I si és el cas, han de disposar de termòmetre de control.					<p>Criteris:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les sales fredes sempre han d'estar climatitzades. - En qualsevol altre cas, l'inspector valora la seva necessitat en funció de les temperatures de conservació dels aliments manipulats i de la gestió observada (orientativament, en cap cas superior als 30°C). 	
CPOE041	Es disposa de sistema de manteniment a temperatura controlada dels aliments (fred i calent) amb lector de temperatures. No es depassen els límits de càrrega màxima dels equips. I la temperatura és la correcta en funció del tipus de producte.						
CPOE051	Les sondes de temperatura de les cambres de fred estan ubicades al punt menys fred de la càmera. Es troben en bon estat de manteniment i neteja.						
CPOE061	Els evaporadors : es troben en condicions higièniques i de manteniment adequades. Desguassa a l'exterior. Absència de degoteig. Funciona adequadament (absència d'acumulacions de gel a la sortida d'aire, evaporador bloquejat, etc.).						
CPOE071	Els motors estan aïllats del seu entorn (protegits i amb una reixeta per a la seva ventilació).						
CPOE081	Material d'envasat , contenidors, vaixel·la i estris destinats a estar en contacte directe amb els aliments (coberts i estris de l'obrador), correctament emmagatzemats en un armari o dispositiu destinat a aquest ús (protegits i / o de cap per avall, aïllats del sòl) i es manté en bon estat de neteja i conservació. No hi ha reutilització d'envasos d'un sol ús (barquetes, envasos PET ...).						
CPOE091	Aigüera i zona de rentat destinada als productes alimentaris es troba en condicions adequades per al seu ús (subministrament suficient d'aigua potable calenta i freda, nets i en cas necessari, desinfectats).						
CPOE101	Es disposa de rentamans en nombre suficient i propers als llocs de treball, d'accionament no manual, dotats d'aigua freda i calenta, amb dosificador de sabó, sistema higiènic d'assecat de mans (material d'un sol ús) i en bon estat de neteja i manteniment.						
CPOE131	Sistema extractor de fums , eficaç i suficient. En bon estat de neteja i manteniment.					Valorar la seva necessitat en funció de les operacions de la cuina.	
CPOE171	Es disposa d'equipaments per refredar ràpidament els menjars preparats elaborades en línia freda, immediatament després del seu tractament tèrmic. I aquestes operacions es realitzen higiènicament i amb seguretat sanitària.					L'aliment arriba a temperatures de 4°C-8°C en un termini no superior a 2 hores després del tractament tèrmic.	
CPOE141	Si es disposa d' instal·lacions per a la neteja i desinfecció dels estris , safates i ganivets, dotades d'aigua calenta (<i>plonge</i>). Està en correctes condicions d'higiene i manteniment.					L'inspector valora la necessitat que existeixin aquestes instal·lacions, en funció de les operacions de cuina i del risc sanitari.	
CPOG021	No s'utilitza mercaderia caducada , o superada la consum preferent o amb signes d'alteracions o falta de frescor per a l'el·laboració d'altres productes i per a la posterior venda.						

CPOG023	Els operaris encarregats d'aplicar una data de caducitat o consum preferent als productes etiquetats en el propi establiment (elaborats, descongelats o reetiquetats per altres causes) coneixen l'ordre de treball de l'empresa al respecte.					
CPOG031	Els productes estan clarament i correctament identificats , inclosos els productes començats.					
CPOG041	Temperatura del producte durant l'emmagatzematge i conservació s'ajusta a les condicions de conservació del mateix.					<p>Carns fresques refrigerades: $\leq + 7^{\circ}\text{C}$ Carns fresques d'aus: $\leq + 4^{\circ}\text{C}$ Carn picada i preparats de carn picada: $\leq + 2^{\circ}\text{C}$ Preparats de carn: de $\leq + 2^{\circ}\text{C}$ a $\leq + 7^{\circ}\text{C}$ segons la matèria primera i espècie. Menuts animals refrigerats: $\leq + 3^{\circ}\text{C}$ Carns i despulles animals congelades: $\leq -12^{\circ}\text{C}$ Productes de la pesca congelats $\leq -18^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats de durada inferior a 24 hores: $\leq + 8^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats de durada superior a 24 hores: $\leq + 4^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats congelats: $\leq -18^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats calents: $\geq 65^{\circ}\text{C}$ Els productes de la pesca frescs, els productes de la pesca no transformats descongelats, així com els productes cuits i refrigerats de crustacis i mol·luscs: temperatura propera a la de fusió del gel. No obstant això, els peixos sencers inicialment congelats en salmorra i destinats a la fabricació d'aliments en conserva podran mantenir-se a una temperatura igual o inferior a -9°C. Els productes de la pesca vius: temperatura que no afecti negativament la innocuïtat dels aliments o la seva viabilitat.</p>
CPOG051	Protecció dels productes adequada.					
CPOG071	Absència de caixes en contacte directe amb el terra o de qualsevol objecte contaminant sobre les superfícies de treball.					
CPOG062	La descongelació dels aliments es realitza en refrigeració i s'usen mètodes per evitar el contacte de l'aliment amb el líquid resultant del procés quan pugui suposar un risc sanitari.					
CPOG063	Els productes descongelats , s'elaboren immediatament o es conserven refrigerats durant un període de temps i a una temperatura tal que s'eviti l'alteració dels mateixos i, en particular, el possible desenvolupament de microorganismes patògens o la formació de toxines susceptibles de produir perills per a la salut.					Particularment en la carn i el peix.
CPOG081	Recongelació : Els menjars preparats i matèries primeres descongelades no es recongelen.					
CPOG091	No es trenca la cadena de fred . I el reescalfament es realitza en el menor temps possible, de tal manera que s'aconsegueix en el centre del producte una temperatura igual o superior a 65°C .					En concret, vigilar l'acumulació de carn i peix a temperatura no controlada (operacions de desossat, especejament, etc.).

CPOG101	S'eviten les contaminacions creuades : correcte ús d'estrís i taules de treball. Manipulació de productes crus i cuinats / cuits en diferents superfícies o després d'una neteja prèvia. Separació dels diferents tipus de productes alimentaris (diferent naturalesa / aptes i no aptes (minves, devolucions)).						
CPOG211	Existència i aplicació d'un protocol documentat per a la neteja i desinfecció de vegetals .						
CPOG122	Oli de la fregidora : oli net, no enfosquit, que no genera fums ni escuma en el seu ús.						
CPOG231	S'utilitzen ovoproductes pasteuritzats i elaborats per empreses autoritzades per a aquesta activitat.					Excepte quan els aliments que continguin l'ou segueixin un posterior tractament tèrmic no inferior a 75 ° C al centre dels mateixos. I es pugui demostrar.	
CPOG251	Els operaris estan informats que han d'eliminar les parts manifestament parasitades del peix .						
CPOG252	Els productes de la pesca per al seu consum cru o semicru es congelen o han estat congelats a una temperatura de ≤-20°C durant un mínim de 24 hores. O es disposa d'un informe d'absència de paràsits atorgat per una administració sanitària competent.						
CPOG181	Els mol·luscs bivalves arriben en envasos tancats d'establiments autoritzats amb la marca sanitària. Es conserva l'etiqueta 60 dies.						
CPOG201	Menjars preparats : els contenidors destinats a la distribució, així com les vaixelles i coberts reutilitzables destinats al consumidor final, són higienitzats amb mètodes mecànics , proveïts d'un sistema que asseguri la seva correcta neteja i desinfecció.						
CPOG191	L' envasament i, en cas de realitzar-se, l'embalatge s'ha de fer al local o lloc previst per a aquesta finalitat i en condicions higièniques satisfactòries.						
CPOG111	Dispositiu o armari per a l'emmagatzematge dels condiments, espècies i additius alimentaris , en condicions tals que s'eviti la seva alteració i / o contaminació. Estan ben identificats i el seu ús és conforme a normativa.						
CPOL011	Es disposa d'un armari o similar per a l'emmagatzematge de productes químics i el material de neteja i desinfecció. I en condicions correctes de manteniment i neteja.						
CPOL021	Els estrís de neteja són suficients i es mantenen en conserven en bon estat de manteniment i neteja.						
CPOL031	Els productes químics i els estrís de neteja i desinfecció i es troben fora de l'armari únicament el temps imprescindible per al seu ús. Els productes estan clarament identificats.						
CPOR011	Condicions higièniques i de conservació de les galledees / contenidors d'escombraries i minves són adequades, permeten un ús adequat dels mateixos. La ubicació evita contaminacions. Ús de borsa d'un sol ús, tancats, sense sobrecàrrega, d'accionament no manual, no es recolza mercaderia, útils o estris sobre ells, etc.						
CPOR021	Les devolucions, minves i producte immobilitzat es troben correctament identificades i separades del producte apte per a la venda.						
CPOR031	Absència de restes d'escombraries , minves o subproductes fora dels contenidors / cubs habilitats a aquest efecte.						

MENJARS PREPARATS VENDA TRADICIONAL-AUTOSERVEI

CODI	ITEMS	I	M	L	G	OBSERVACIONS	TROBALLA
CPVI011	El local disposa de ventilació mecànica o natural. I els seus filtres són de fàcil neteja i desinfecció. El sistema de ventilació evita les corrents d'aire de les zones contaminades a les zones netes. Es conserva en bon estat de manteniment i neteja.						
CPVI021	Les instal·lacions s'han dissenyat i construït de manera que es garanteixi la seguretat alimentària (permeten realitzar l'activitat en condicions higièniques, s'eviten creuaments i es possibilita la neteja).						
CPVI031	Capacitat d'emmagatzematge adequada.						
CPVI041	Els sostres , falsos sostres i altres instal·lacions suspeses, impedeixen l'acumulació de brutícia i condensació i es troben en bon estat de neteja i manteniment.						
CPVI051	Il·luminació : Il·luminació suficient. Les condicions de conservació i neteja de les lluminàries són adequades (no suposen una possible font de contaminació i estan protegides contra possible trencament).						
CPVI061	Les finestres i possibles obertures impedeixen l'acumulació de brutícia, estan protegides amb mosquiteres de fàcil neteja i es mantenen en un estat de conservació i neteja adequats.					Quan a causa de l'obertura de les finestres pogués produir contaminació, aquestes hauran de romandre tancades amb porticó durant la producció.	
CPVI071	Portes : Les portes tanquen correctament. Les portes s'han construït amb materials que permeten realitzar fàcilment la neteja i el manteniment. Es troben en bon estat de neteja i manteniment. Les portes estan obertes només durant l'entrada o sortida de mercaderia / persones.						
CPVI081	Els terres i parets s'han construït amb materials que permeten realitzar fàcilment la neteja i el manteniment i es troben en bon estat de neteja i manteniment.					Si és el cas, els terres permeten un desguàs suficient.	
CPVI091	Els desguassos estan protegits amb reixa i sifó desmuntables per a la seva neteja. Es troben en bon estat de manteniment i neteja.						
CPVE011	En cas de presència d' aparells contra insectes es troben en bon estat de manteniment i neteja.					L'inspector valora la necessitat en cas de presència d'insectes voladors. Millor que no es facin servir productes químics quan incrementi el risc sanitari cap als aliments. És preferible l'ús d'aparells de llum ultraviolada amb resines.	
CPVE021	Les superfícies de treball (prestatgeries etc.), incloses les dels equips, s'han dissenyat amb materials inalterables i resistent que no possibiliten la contaminació i són de fàcil neteja i desinfecció i es conserven en un estat d'higiene i manteniment adequats.					Superfícies autoritzades per a l'ús alimentari: acer inox, polietilè, etc.	
CPVE031	Es disposa dels equipaments necessaris per a les operacions que es realitzen. Condicions higièniques i de conservació dels equipaments són adequades.						
CPVE044	Els equipaments per al manteniment en calent dels menjars preparats disposen de termòmetre de control. La temperatura indicada és superior a 65°C.						

CPVE041	Els taulells , vitrines, cambres i elements d'exposició frigorífics (refrigerats o congelats) disposen de termòmetre visible per al control. La temperatura és l'adequada en funció de la naturalesa dels aliments emmagatzemats. No depassen els límits de càrrega màxima dels equips.						
CPVE051	Les sondes de temperatura de les cambres de fred estan ubicades al punt menys fred de la càmera. Es troben en bon estat de manteniment i neteja.						
CPVE023	Els taulells, mobles expositors o similars elements per col·locar el producte sense envasar disposen de suficient protecció del consumidor (per exemple: estan separades del públic mitjançant un taulell).						
CPVE131	Sistema extractor de fums , eficaç i suficient. En bon estat de neteja i manteniment.					Valorar la seva necessitat en funció de les operacions de la cuina.	
CPVE071	Els motors estan aïllats del seu entorn (protegits i amb una reixeta per a la seva ventilació).						
CPVE081	Material d'envasat , contenidors, vaixel·la i estris destinats a estar en contacte directe amb els aliments (coberts i estris de l'obra), correctament emmagatzemats en un armari o dispositiu destinat a aquest ús (protegits i / o de cap per avall, aïllats del sòl) i es manté en bon estat de neteja i conservació. No hi ha reutilització d'envasos d'un sol ús (barquetes, envasos PET ...).						
CPVE091	Aigüera i zona de rentat destinada als productes alimentaris es troba en condicions adequades per al seu ús (subministrament suficient d'aigua potable calenta i freda, nets i en cas necessari, desinfectats).						
CPVE101	Es disposa de rentamans en nombre suficient i propers als llocs de treball, d'accionament no manual, dotats d'aigua freda i calenta, amb dosificador de sabó, sistema higiènic d'assecat de mans (material d'un sol ús) i en bon estat de neteja i manteniment.						
CPVG021	No s'utilitza mercaderia caducada , o superada la consum preferent o amb signes d'alteració o falta de frescor per a l'elaboració d'altres productes i per a la posterior venda.						
CPVG023	Els operaris encarregats d'aplicar una data de caducitat o consum preferent als productes etiquetats en el propi establiment (elaborats, descongelats o reetiquetats per altres causes) coneixen l'ordre de treball de l'empresa al respecte.						
CPVG024	No es detecten evidències de reetiquetat i / o posdatat del producte.						
CPVG031	Els productes estan clarament i correctament identificats , inclosos els productes començats.						
CPVG032	Quan es realitza la venda fraccionada , ha de conservar-se, en tots els casos, la informació corresponent de l' etiqueta de l'envàs original fins a la finalització de la venda.						
CPVG041	Temperatura del producte durant l'emmagatzematge i conservació s'ajusta a les condicions de conservació del mateix.					Plats preparats congelats : ≤ -18°C. Plats preparats refrigerats amb duració inferior a 24 hores: ≤ 8°C. Plats preparats refrigerats amb duració superior a 24 hores: ≤ 4°C. Plats preparats calents : ≥ 65°C	
CPVG051	Protecció dels productes adequada.						

CPVG061	Condicions adequades de desembalatge , retirada de cartrons i d'envasos, evitant qualsevol contaminació de matèries primeres o productes elaborats.						
CPVG071	Absència de caixes en contacte directe amb el terra o de qualsevol objecte contaminant sobre les superfícies de treball.						
CPVG062	La descongelació dels aliments es realitza en refrigeració i s'usen mètodes per evitar el contacte de l'aliment amb el líquid resultant del procés quan pugui suposar un risc sanitari.						
CPVG063	Els productes descongelats , s'elaboren immediatament o es conserven refrigerats durant un període de temps i a una temperatura tal que s'eviti l'alteració dels mateixos i, en particular, el possible desenvolupament de microorganismes patògens o la formació de toxines susceptibles de produir perills per a la salut.					Particularment en la carn i el peix.	
CPVG081	Recongelació: Els menjars preparats i matèries primeres descongelades no es recongelen.						
CPVG091	No es trenca la cadena de fred . I el reescalfament es realitza en el menor temps possible, de tal manera que s'aconsegueix en el centre del producte una temperatura igual o superior a 65°C.					En concret, vigilar l'acumulació de carn i peix a temperatura no controlada (operacions de desossat, especejament, etc.).	
CPVG101	S'eviten les contaminacions creuades : correcte ús d'estrís i taules de treball. Manipulació de productes crus i cuinats / cuits en diferents superfícies o després d'una neteja prèvia. Separació dels diferents tipus de productes alimentaris (diferent naturalesa / aptes i no aptes (minves, devolucions)).						
CPVG105	Els portapreus i elements de decoració en contacte amb el producte es troben en condicions higièniques i de conservació adequades. No s'observen portapreus ni elements de decoració punxats sobre el producte.						
CPVG275	L' etiqueta / portapreus / cartelleria dels menjars preparats conté tota la informació obligatòria d'acord amb la legislació vigent aplicable al producte.					<p>1. Menjars preparats envasats per a la venda immediata (per a la venda del dia). Poden ser d'elaboració pròpia o no (presentats fraccionadament). La informació obligatòria establerta en el Reglament (UE) 1169/2011 (denominació, ingredients, al·lèrgens, quantitat neta, condicions de conservació, mode d'ús, nom i adreça de l'envasador), ha d'estar en una etiqueta, rètol o cartell annex. Si està en cartell o rètol, l'envàs ha de portar en etiqueta la data de caducitat o durada mínima ("Consumir preferentment abans de ..." o "... de la fi de ...").</p> <p>2. Menjars preparats envasats. La informació obligatòria establerta en el Reglament (UE) 1169/2011 (denominació, ingredients, al·lèrgens, data de caducitat o durada mínima ("Consumir preferentment abans de ..." o "... de la fi de ..."), quantitat neta, condicions de conservació, mode d'ús, nom i adreça de l'envasador).</p>	

					3. Menjars preparats no envasats o envasats a petició del consumidor; en un cartell annex al producte exposat o etiqueta: a) Denominació comercial b) Quantitat d'un ingredient o grup d'ingredients (quan figuri en la denominació, es ressalti mitjançant imatges ...) En el mateix cartell annex al producte exposat o etiqueta o de forma oral (sempre que s'informi de manera ben visible en un rètol o similar), que la informació sobre al·lèrgens està disponible per al consumidor en el propi punt de venda (ha d'existir així mateix en un format físic, fàcilment accessible al personal i al consumidor): c) La informació d'al·lèrgens (Conté: ...).	
CPVG291	La totalitat del suc d'elaboració pròpia s'envasa de forma immediata evitant que quedin restes de suc al dipòsit de la espremedora .					
CPVG122	Oli de la fregidora : oli net, no enfosquit, que no genera fums ni escuma en el seu ús.					
CPVG231	S'utilitzen ovoproductes pasteuritzats i elaborats per empreses autoritzades per a aquesta activitat.				Excepte quan els aliments que continguin l'ou segueixin un posterior tractament tèrmic no inferior a 75 ° C al centre dels mateixos. I es pugui demostrar.	
CPVG251	Els operaris estan informats que han d'eliminar les parts manifestament parasitades del peix .					
CPVG252	Els productes de la pesca per al seu consum cru o semicru es congelen o han estat congelats a una temperatura de ≤-20°C durant un mínim de 24 hores. O es disposa d'un informe d'absència de paràsits atorgat per una administració sanitària competent.					
CPVG253	Productes de la pesca i les elaboracions de peix per al seu consum en cru o semicru (adobat, marinat, etc.): existència de rètols / etiqueta informant als clients que el peix s'ha sotmès a congelació.					
CPVG211	Existència i aplicació d'un protocol documentat per a la neteja i desinfecció de vegetals .					
CPVG201	Menjars preparats : els contenidors destinats a la distribució, així com les vaixelles i coberts reutilitzables destinats al consumidor final, són higienitzats amb mètodes mecànics , proveïts d'un sistema que asseguri la seva correcta neteja i desinfecció.					
CPVG191	L' envasament i, en cas de realitzar-se, l'embalatge s'ha de fer al local o lloc previst per a aquesta finalitat i en condicions higièniques satisfactòries.					
CPVG221	En la preparació o fabricació de productes es respecten els ingredients i les quantitats especificades en les fitxes tècniques / receptes (ús additius autoritzats).					
CPVG111	Dispositiu o armari per a l'emmagatzematge dels condiments, espècies i additius alimentaris , en condicions tals que s'eviti la seva alteració i / o contaminació. Estan ben identificats i el seu ús és conforme a normativa.					
CPVG171	Els manipuladors utilitzen indumentària adequada (neta, cap cobert i calçat adequat) i realitzen pràctiques higièniques adequades (no fumen, mengen, porten joies ni rellotges, es protegeixen les ferides, etc.).					
CPVG281	Rentat de mans o canvi de guants adequat i conforme.					

CPVG282	No s'utilitzen guants de làtex .						
CPVL011	Es disposa d'un armari o similar per a l'emmagatzematge de productes químics i el material de neteja i desinfecció. I en condicions correctes de manteniment i neteja.						
CPVL021	Els estris de neteja són suficients i es mantenen en conserven en bon estat de manteniment i neteja.						
CPVL031	Els productes químics i els estris de neteja i desinfecció i es troben fora de l'armari únicament el temps imprescindible per al seu ús. Els productes estan clarament identificats.						
CPVR011	Condicions higièniques i de conservació de les galledes / contenidors d'escombraries i minves són adequades, permeten un ús adequat dels mateixos. La ubicació evita contaminacions. Ús de borsa d'un sol ús, tancats, sense sobrecàrrega, d'accionament no manual, no es recolza mercaderia, útils o estris sobre ells, etc.						
CPVR021	Les devolucions, minves i producte immobilitzat es troben correctament identificades i separades del producte apte per a la venda.						
CPVR031	Absència de restes d'escombraries , minves o subproductes fora dels contenidors / cubs habilitats a aquest efecte.						

MENJARS PREPARATS DEGUSTACIÓ

CODI	ITEMS	I	M	L	G	OBSERVACIONS	TROBALLA
CPDI011	El local disposa de ventilació mecànica o natural. I els seus filtres són de fàcil neteja i desinfecció. El sistema de ventilació evita les corrents d'aire de les zones contaminades a les zones netes. Es conserva en bon estat de manteniment i neteja.						
CPDI021	Les instal·lacions s'han dissenyat i construït de manera que es garanteixi la seguretat alimentària (permeten realitzar l'activitat en condicions higièniques, s'eviten creuaments i es possibilita la neteja).						
CPDI041	Els sostres , falsos sostres i altres instal·lacions suspeses, impedeixen l'acumulació de brutícia i condensació i es troben en bon estat de neteja i manteniment.						
CPDI051	Il·luminació: Il·luminació suficient. Les condicions de conservació i neteja de les lluminàries són adequades (no suposen una possible font de contaminació i estan protegides contra possible trencament).						
CPDI061	Les finestres i possibles obertures impedeixen l'acumulació de brutícia, estan protegides amb mosquiteres de fàcil neteja i es mantenen en un estat de conservació i neteja adequats.					Quan causa de l'obertura de les finestres pogués produir contaminació, aquestes hauran de romandre tancades amb porticó durant la producció.	
CPDI071	Portes: Les portes tanquen correctament. Les portes s'han construït amb materials que permeten realitzar fàcilment la neteja i el manteniment. Es troben en bon estat de neteja i manteniment. Les portes estan obertes només durant l'entrada o sortida de mercaderia / persones.						
CPDI081	Els sòls i parets s'han construït amb materials que permeten realitzar fàcilment la neteja i el manteniment i es troben en bon estat de neteja i manteniment.					Si és el cas, els sòls permeten un desguàs suficient.	
CPDE011	En cas de presència d' aparells contra insectes es troben en bon estat de manteniment i neteja.					L'inspector valora la necessitat en cas de presència d'insectes voladors. Millor que no es facin servir productes químics quan incrementi el risc sanitari cap als aliments. És preferible l'ús d'aparells de llum ultraviolada amb resines.	
CPDE021	Les superfícies de treball (prestatgeries etc.), incloses les dels equips, s'han dissenyat amb materials inalterables i resistent que no possibiliten la contaminació i són de fàcil neteja i desinfecció i es conserven en un estat d'higiene i manteniment adequats.					Superfícies autoritzades per a l'ús alimentari: acer inox, polietilè, etc.	
CPDE023	Els taulells, mobles expositors o similars elements per col·locar el producte sense envasar disposen de suficient protecció del consumidor (per exemple: estan separades del públic mitjançant un taulell).						
CPDE031	Es disposa dels equipaments necessaris per a les operacions que es realitzen. Condicions higièniques i de conservació dels equipaments són adequades.						
CPDE041	Els taulells , vitrines, cambres i elements d'exposició frigorífics (refrigerats o congelats) disposen de termòmetre visible per al control. La temperatura és l'adequada en funció de la naturalesa dels aliments emmagatzemats. No depassen els límits de càrrega màxima dels equips.						
CPDE044	Els equipaments per al manteniment en calent dels menjars preparats disposen de termòmetre de control. La temperatura indicada és superior a 65°C.						

MENJARS PREPARATS DEGUSTACIÓ

CPDE081	Material d'envasat , contenidors, vaixel·la i estris destinats a estar en contacte directe amb els aliments (coberts i estris de l'obra), correctament emmagatzemats en un armari o dispositiu destinat a aquest ús (protegits i / o de cap per avall, aïllats del sòl) i es manté en bon estat de neteja i conservació. No hi ha reutilització d'envasos d'un sol ús (barquetes, envasos PET ...).						
CPDG021	No s'utilitza mercaderia caducada , o superada la consum preferent o amb signes d'alteració o falta de frescor per a l'elaboració d'altres productes i per a la posterior venda.						
CPDG024	No es detecten evidències de re Etiquetat i / o posdatat del producte.						
CPDG025	Els sobranys de menjars preparats exposades (tant en fred com en calent) per autoservei (bufet) no es reaprofiten i es destinen a destrucció.						
CPDG031	Els productes estan clarament i correctament identificats , inclosos els productes començats.						
CPDG041	Temperatura del producte durant l'emmagatzematge i conservació s'ajusta a les condicions de conservació del mateix.					Plats preparats congelats : ≤ -18°C. Plats preparats refrigerats amb duració inferior a 24 hores: ≤ 8°C. Plats preparats refrigerats amb duració superior a 24 hores: ≤ 4°C. Plats preparats calents : ≥ 65°C	
CPDG051	Protecció dels productes adequada.					En cas d'existir un espai d'autoservei de menjars preparats no envasats, disposarà d'elements de protecció suficients (<i>antiesputos</i> , etc.).	
CPDG061	Condicions adequades de desembalatge , retirada de cartrons i d'envasos, evitant qualsevol contaminació de matèries primeres o productes elaborats.						
CPDG071	Absència de caixes en contacte directe amb el terra o de qualsevol objecte contaminant sobre les superfícies de treball.						
CPDG101	S'eviten les contaminacions creuades .					Principalment entre els menjars preparats i les escombraries.	
CPDG105	Els portapreus i elements de decoració en contacte amb el producte es troben en condicions higièniques i de conservació adequades. No s'observen portapreus ni elements de decoració punxats sobre el producte.						
CPDG275	L' etiqueta / portapreus / cartelleria dels menjars preparats contenen tota la informació obligatòria d'acord amb la legislació vigent aplicable al producte.					1. Menjars preparats envasats per a la venda immediata (per a la venda del dia). Poden ser d'elaboració pròpia o no (presentats fraccionadament). La informació obligatòria establerta en el Reglament (UE) 1169/2011 (denominació, ingredients, al·lèrgens, quantitat neta, condicions de conservació, mode d'ús, nom i adreça de l'envasador), ha d'estar en una etiqueta, rètol o cartell annex. Si està en cartell o rètol, l'envàs ha de portar en etiqueta la data de caducitat o durada mínima ("Consumir preferentment abans de ..." o "... de la fi de ..."). 2. Menjars preparats envasats . La informació obligatòria establerta en el Reglament (UE) 1169/2011 (denominació, ingredients, al·lèrgens, data de caducitat o durada mínima ("Consumir preferentment abans de ..." o "... de la fi de ..."), quantitat neta, condicions de conservació, mode d'ús, nom i adreça de l'envasador).	

						3. Menjars preparats no envasats o envasats a petició del consumidor; en un cartell annex al producte exposat o etiqueta: a) Denominació comercial b) Quantitat d'un ingredient o grup d'ingredients (quan figuri en la denominació, es ressalti mitjançant imatges ...) En el mateix cartell annex al producte exposat o etiqueta o de forma oral (sempre que s'informi de manera ben visible en un rètol o similar), que la informació sobre al·lèrgens està disponible per al consumidor en el propi punt de venda (ha d'existir així mateix en un format físic, fàcilment accessible al personal i al consumidor): c) La informació d'al·lèrgens (Conté: ...).	
CPDG291	La totalitat del suc d'elaboració pròpia s'envasa de forma immediata evitant que quedin restes de suc al dipòsit de la espremedora .						
CPDG253	Productes de la pesca i les elaboracions de peix per al seu consum en cru o semicru (adobat, marinat, etc.): existència de rètols / etiqueta informant als clients que el peix s'ha sotmès a congelació.						
CPDG201	La vaixella i coberts reutilitzables destinats al consumidor final, són higienitzats amb mètodes mecànics , proveïts d'un sistema que asseguri la seva correcta neteja i desinfecció.						
CPDG171	Els manipuladors utilitzen indumentària adequada (neta, cap cobert i calçat adequat) i realitzen pràctiques higièniques adequades (no fumen, mengen, porten joies ni rellotges, es protegeixen les ferides, etc.).						
CPDG281	Rentat de mans o canvi de guants adequat i conforme.						
CPDG282	No s'utilitzen guants de làtex .						
CPDL011	Es disposa d'un armari o similar per a l'emmagatzematge de productes químics i el material de neteja i desinfecció. I en condicions correctes de manteniment i neteja.						
CPDL021	Els estris de neteja són suficients i es mantenen en conserven en bon estat de manteniment i neteja.						
CPDL031	Els productes químics i els estris de neteja i desinfecció i es troben fora de l'armari únicament el temps imprescindible per al seu ús. Els productes estan clarament identificats.						
CPDR011	Condicions higièniques i de conservació de les galledes / contenidors d'escombraries i minves són adequades, permeten un ús adequat dels mateixos. La ubicació evita contaminacions. Ús de borsa d'un sol ús, tancats, sense sobrecàrrega, d'accionament no manual, no es recolza mercaderia, útils o estris sobre ells, etc.						
CPDR031	Absència de restes d'escombraries , minves o subproductes fora dels contenidors / cubs habilitats a aquest efecte.						

FRUITES I VERDURES -ENVINAGRATS MAGATZEMS I CAMBRES

CODI	ITEMS	I	M	L	G	OBSERVACIONS	TROBALLA
FVAI011	El local disposa de ventilació mecànica o natural. I els seus filtres són de fàcil neteja i desinfecció. El sistema de ventilació evita les corrents d'aire de les zones contaminades a les zones netes. Es conserva en bon estat de manteniment i neteja.						
FVAI021	Les instal·lacions s'han dissenyat i construït de manera que es garanteixi la seguretat alimentària (permeten realitzar l'activitat en condicions higièniques, s'eviten creuaments i es possibilita la neteja).						
FVAI031	Capacitat d'emmagatzematge adequada.						
FVAI041	Els sostres , falsos sostres i altres instal·lacions suspeses, impedeixen l'acumulació de brutícia i condensació i es troben en bon estat de neteja i manteniment.						
FVAI051	Il·luminació: Il·luminació suficient. Les condicions de conservació i neteja de les lluminàries són adequades (no suposen una possible font de contaminació i estan protegides contra possible trencament).						
FVAI061	Les finestres i possibles obertures impedeixen l'acumulació de brutícia, estan protegides amb mosquiteres de fàcil neteja i es mantenen en un estat de conservació i neteja adequats.					Quan a causa de l'obertura de les finestres pogués produir contaminació, aquestes hauran de romandre tancades amb porticó durant la producció.	
FVAI071	Portes: Les portes tanquen correctament. Les portes s'han construït amb materials que permeten realitzar fàcilment la neteja i el manteniment. Es troben en bon estat de neteja i manteniment. Les portes estan obertes només durant l'entrada o sortida de mercaderia / persones.						
FVAI081	Els sòls i parets s'han construït amb materials que permeten realitzar fàcilment la neteja i el manteniment i es troben en bon estat de neteja i manteniment.					Si és el cas, els sòls permeten un desguàs suficient.	
FVAI091	Els desguassos estan protegits amb reixa i sífó desmuntables per a la seva neteja. Es troben en bon estat de manteniment i neteja.						
FVAE011	En cas de presència d' aparells contra insectes es troben en bon estat de manteniment i neteja.					L'inspector valora la necessitat en cas de presència d'insectes voladors. Millor que no es facin servir productes químics quan incrementi el risc sanitari cap als aliments. És preferible l'ús d'aparells de llum ultraviolada amb resines.	
FVAE021	Les superfícies de treball (prestatgeries etc.), incloses les dels equips, s'han dissenyat amb materials inalterables i resistent que no possibiliten la contaminació i són de fàcil neteja i desinfecció i es conserven en un estat d'higiene i manteniment adequats.					Superfícies autoritzades per a l'ús alimentari: acer inox, polietilè, etc.	
FVAE031	Es disposa dels equipaments necessaris per a les operacions que es realitzen. Condicions higièniques i de conservació dels equipaments són adequades.						
FVAE041	Es disposa de sistema de manteniment a temperatura controlada dels aliments amb lector de temperatures. No es depassen els límits de càrrega màxima dels equips. I la temperatura és la correcta en funció del tipus de producte.						
FVAE051	Les sondes de temperatura de les cambres de fred estan ubicades al punt menys fred de la càmera. Es troben en bon estat de manteniment i neteja.						

FVAE061	Els evaporadors : es troben en condicions higièniques i de manteniment adequades. Desguassa a l'exterior. Absència de degoteig. Funciona adequadament (absència d'acumulacions de gel a la sortida d'aire, evaporador bloquejat, etc.).						
FVAE071	Els motors estan aïllats del seu entorn (protegits i amb una reixeta per a la seva ventilació).						
FVAE081	Material d'envasat , contenidors, vaixel·la i estris destinats a estar en contacte directe amb els aliments (coberts i estris de l'obrador), correctament emmagatzemats en un armari o dispositiu destinat a aquest ús (protegits i / o de cap per avall, aïllats del sol) i es manté en bon estat de neteja i conservació. No hi ha reutilització d'envasos d'un sol ús (barquetes, envasos PET ...).						
FVAE091	Aigüera i zona de rentat destinada als productes alimentaris es troba en condicions adequades per al seu ús (subministrament suficient d'aigua potable calenta i freda, nets i en cas necessari, desinfectats).					Obligatori en zona de manipulació i envasat (si existeix).	
FVAE101	Es disposa de rentamans en nombre suficient i propers als llocs de treball, d'accionament no manual, dotats d'aigua freda i calenta, amb dosificador de sabó, sistema higiènic d'assecat de mans (material d'un sol ús) i en bon estat de neteja i manteniment.						
FVAG011	Es disposa de la documentació acreditativa de l'origen dels aliments amb la marca sanitària i provenen d'establiments inscrits al RSIPAC / RGS.						
FVAG131	El gel prové d'una empresa inscrita RSIPAC o és d'elaboració pròpia amb aigua potable, i no es reutilitza. El gel es manipula amb estris d'ús exclusiu i s'emmagatzema en condicions que el protegeixen de qualsevol possible focus de contaminació.						
FVAG021	No s'utilitza mercaderia caducada , o superada la consum preferent o amb signes d'alteració o falta de frescor per a l'elaboració d'altres productes i per a la posterior venda.					<p>Senceres (excepte les que es manipulin) sanes i netes, sense olors ni sabors estranys.</p> <p>Absència de signes d'acció de fongs, bacteris, virus, nemàtodes, insectes, gasteròpodes (cargols), àcars, rosegadors o aus.</p> <p>Absència de signes d'alteracions mecàniques o físiques que afectin a la seva integritat.</p> <p>Absència de signes de descomposició. Condicions higièniques dels productes adequades.</p> <p>Els bolets s'identifiquen correctament amb el gènere i l'espècie en llatí.</p> <p>Els bolets es conserven adequadament sense olors ni sabors estranys.</p> <p>En els bolets no s'observen lesions ni traumatismes d'origen físic o mecànic. Absència de signes de podridura o d'haver estat danyats per gelades. Absència de materials estranys (excepte la sorra que no hagi pogut ser eliminada).</p> <p>Els bolets no mostren signes d'acció d'artròpodes, nematodes, gasteròpodes (cargols), etc.</p>	
FVAG031	Els productes estan clarament i correctament identificats , inclosos els productes començats.						
FVAG141	Només es comercialitzen els bolets silvestres frescs que figuren en l'apartat a de l'annex del RD 30/2009. Només es comercialitzen els bolets cultivats frescs que figuren a l'annex B i les de l'annex A l'origen sigui de cultiu del RD 30/2009.						

FVAG142	No es presenten al consumidor barreja de bolets silvestres frescs.						
FVAG041	Temperatura del producte durant l'emmagatzematge i conservació s'ajusta a les condicions de conservació del mateix.					Fruita i verdura en quarta gamma fresca refrigerada: $\leq + 5^{\circ}\text{C}$ o el que indica l'etiqueta Macedònies i sucs de fruita d'elaboració pròpia: $\leq + 5^{\circ}\text{C}$ o a temperatura de fusió del gel Plats cuinats de durada inferior a 24 hores: $\leq + 8^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats de durada superior a 24 hores: $\leq + 4^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats congelats: $\leq -18^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats calents: $\geq 65^{\circ}\text{C}$ Envinagrats: segons indiqui el fabricant	
FVAG051	Protecció dels productes adequada.						
FVAG061	Condicions adequades de desembalatge , retirada de cartrons i d'envasos, evitant qualsevol contaminació de matèries primeres o productes elaborats.						
FVAG071	Absència de caixes/canastres en contacte directe amb el terra o de qualsevol objecte contaminant sobre les superfícies de treball.						
FVAG081	Recongelació: Els menjars preparats i matèries primeres descongelades no es recongelen.						
FVAG091	No es trenca la cadena de fred. No s'observa mercaderia que requereixi refrigeració / congelació a recepció o passadissos en espera d'entrar a càmera durant més de 15 minuts.						
FVAG161	Correcta estiba. No s'observa desordre.						
FVAG101	S'eviten les contaminacions creuades: correcte ús d'estris i taules de treball. Separació dels diferents tipus de productes alimentaris (diferent naturalesa / aptes i no aptes (minves, devolucions)).						
FVAG151	Envinagrats: Els envasos hermètics esterilitzats, pasteuritzats i els envasos no hermètics, un cop oberts, es conserven en refrigeració.						
FVAG111	Dispositiu o armari per a l'emmagatzematge dels condiments, espècies i additius alimentaris , en condicions tals que s'eviti la seva alteració i / o contaminació. Estan ben identificats i el seu ús és conforme a normativa.						
FVAL011	Es disposa d'un armari o similar per a l'emmagatzematge de productes químics i el material de neteja i desinfecció. I en condicions correctes de manteniment i neteja.						
FVAL021	Els estris de neteja són suficients i es mantenen en conserven en bon estat de manteniment i neteja.						
FVAL031	Els productes químics i els estris de neteja i desinfecció i es troben fora de l'armari únicament el temps imprescindible per al seu ús. Els productes estan clarament identificats.						
FVAR011	Condicions higièniques i de conservació de les galledees / contenidors d'escombraries i minves són adequades, permeten un ús adequat dels mateixos. La ubicació evita contaminacions. Ús de borsa d'un sol ús, tancats, sense sobrecàrrega, d'accionament no manual, no es recolza mercaderia, útils o estris sobre ells, etc.						

FVAR021	Les devolucions, minves i producte immobilitzat es troben correctament identificades i separades del producte apte per a la venda.						
FVAR031	Absència de restes d'escombraries , minves o subproductes fora dels contenidors / cubs habilitats a aquest efecte.						

FRUITES I VERDURES -ENVINAGRATS-BOLETS OBRADOR / ZONES D'ELABORACIÓ

CODI	ITEMS	I	M	L	G	OBSERVACIONS	TROBALLA
FVOI011	El local disposa de ventilació mecànica o natural. I els seus filtres són de fàcil neteja i desinfecció. El sistema de ventilació evita les corrents d'aire de les zones contaminades a les zones netes. Es conserva en bon estat de manteniment i neteja.						
FVOI021	Les instal·lacions s'han dissenyat i construït de manera que es garanteixi la seguretat alimentària (permeten realitzar l'activitat en condicions higièniques, s'eviten creuaments i es possibilita la neteja).						
FVOI031	Capacitat d'emmagatzematge adequada.						
FVOI041	Els sostres , falsos sostres i altres instal·lacions suspeses, impedeixen l'acumulació de brutícia i condensació i es troben en bon estat de neteja i manteniment.						
FVOI051	Il·luminació: Il·luminació suficient. Les condicions de conservació i neteja de les lluminàries són adequades (no suposen una possible font de contaminació i estan protegides contra possible trencament).						
FVOI061	Les finestres i possibles obertures impedeixen l'acumulació de brutícia, estan protegides amb mosquiteres de fàcil neteja i es mantenen en un estat de conservació i neteja adequats.					Quan a causa de l'obertura de les finestres pogués produir contaminació, aquestes hauran de romandre tancades amb porticó durant la producció.	
FVOI071	Portes: Les portes tanquen correctament. Les portes s'han construït amb materials que permeten realitzar fàcilment la neteja i el manteniment. Es troben en bon estat de neteja i manteniment. Les portes estan obertes només durant l'entrada o sortida de mercaderia / persones.						
FVOI081	Els terres i parets s'han construït amb materials que permeten realitzar fàcilment la neteja i el manteniment i es troben en bon estat de neteja i manteniment.					Si és el cas, els terres permeten un desguàs suficient.	
FVOI091	Els desguassos estan protegits amb reixa i sífó desmuntables per a la seva neteja. Es troben en bon estat de manteniment i neteja.						
FVOE011	En cas de presència d' aparells contra insectes es troben en bon estat de manteniment i neteja.					L'inspector valora la necessitat en cas de presència d'insectes voladors. Millor que no es facin servir productes químics quan incrementi el risc sanitari cap als aliments. És preferible l'ús d'aparells de llum ultraviolada amb resines.	
FVOE021	Les superfícies de treball (prestateries etc.), incloses les dels equips, s'han dissenyat amb materials inalterables i resistents que no possibiliten la contaminació i són de fàcil neteja i desinfecció i es conserven en un estat d'higiene i manteniment adequats.					Superfícies autoritzades per a l'ús alimentari: acer inox, polietilè, etc.	
FVOE031	Es disposa dels equipaments necessaris per a les operacions que es realitzen. Condicions higièniques i de conservació dels equipaments són adequades.						
FVOE151	Temperatura de l'obrador correcta en funció del producte per al qual estigui destinat. I si és el cas, han de disposar de termòmetre de control.					Criteris: - Les sales fredes sempre han d'estar climatitzades. - En qualsevol altre cas, l'inspector valora la seva necessitat en funció de les temperatures de conservació dels aliments manipulats i de la gestió observada (orientativament, en cap cas superior als 30°C).	

FVOE041	Es disposa de sistema de manteniment a temperatura controlada dels aliments (fred i calent) amb lector de temperatures. No es depassen els límits de càrrega màxima dels equips. I la temperatura és la correcta en funció del tipus de producte.					
FVOE051	Les sondes de temperatura de les cambres de fred estan ubicades al punt menys fred de la càmera. Es troben en bon estat de manteniment i neteja.					
FVOE061	Els evaporadors : es troben en condicions higièniques i de manteniment adequades. Desguassa a l'exterior. Absència de degoteig. Funciona adequadament (absència d'acumulacions de gel a la sortida d'aire, evaporador bloquejat, etc.).					
FVOE071	Els motors estan aïllats del seu entorn (protegits i amb una reixeta per a la seva ventilació).					
FVOE081	Material d'envasat , contenidors, vaixel·la i estris destinats a estar en contacte directe amb els aliments (coberts i estris de l'obrador), correctament emmagatzemats en un armari o dispositiu destinat a aquest ús (protegits i / o de cap per avall, aïllats del sol) i es manté en bon estat de neteja i conservació. No hi ha reutilització d'envasos d'un sol ús (barquetes, envasos PET ...).					
FVOE091	Aigüera i zona de rentat destinada als productes alimentaris es troba en condicions adequades per al seu ús (subministrament suficient d'aigua potable calenta i freda, nets i en cas necessari, desinfectats).					
FVOE101	Es disposa de rentamans en nombre suficient i propers als llocs de treball, d'accionament no manual, dotats d'aigua freda i calenta, amb dosificador de sabó, sistema higiènic d'assecat de mans (material d'un sol ús) i en bon estat de neteja i manteniment.					
FVOE131	Sistema extractor de fums , eficaç i suficient. En bon estat de neteja i manteniment.					Valorar la seva necessitat en funció de les operacions de l'obrador.
FVOE171	Es disposa d'equipaments per refredar ràpidament els menjars preparats elaborades en línia freda, immediatament després del seu tractament tèrmic. I aquestes operacions es realitzen higiènicament i amb seguretat sanitària.					L'aliment arriba a temperatures de 4°C-8°C en un termini no superior a 2 hores després del tractament tèrmic.
FVOE141	Si es disposa d' instal·lacions per a la neteja i desinfecció dels estris , safates i ganivets, dotades d'aigua calenta (<i>plonge</i>). Està en correctes condicions d'higiene i manteniment.					L'inspector valora la necessitat que existeixin aquestes instal·lacions, en funció de les operacions de l'obrador i del risc sanitari.

FVOG021	No s'utilitza mercaderia caducada , o superada la consum preferent o amb signes d'alteració o falta de frescor per a l'elaboració d'altres productes i per a la posterior venda.					<p>Senceres (excepte les que es manipulin) sanes i netes, sense olors ni sabors estranys.</p> <p>Absència de signes d'acció de fongs, bacteris, virus, nemàtodes, insectes, gasteròpodes (cargols), àcars, rosegadors o aus.</p> <p>Absència de signes d'alteracions mecàniques o físiques que afectin a la seva integritat.</p> <p>Absència de signes de descomposició. Condicions higièniques dels productes adequades.</p> <p>Els bolels s'identifiquen correctament amb el gènere i l'espècie en llatí.</p> <p>Els bolels es conserven adequadament sense olors ni sabors estranys.</p> <p>En els bolels no s'observen lesions ni traumatismes d'origen físic o mecànic. Absència de signes de podridura o d'haver estat danyats per gelades. Absència de materials estranys (excepte la sorra que no hagi pogut ser eliminada).</p> <p>Els bolels no mostren signes d'acció d'artròpodes, nematodes, gasteròpodes (cargols), etc.</p>	
FVOG023	Els operaris encarregats d'aplicar una data de caducitat o consum preferent als productes etiquetats en el propi establiment (elaborats, descongelats o reetiquetats per altres causes) coneixen l'ordre de treball de l'empresa al respecte.						
FVOG031	Els productes estan clarament i correctament identificats , inclosos els productes començats.						
FVOG041	Temperatura del producte durant l'emmagatzematge i conservació s'ajusta a les condicions de conservació del mateix.					<p>Fruita i verdura en quarta gamma fresca refrigerada: $\leq + 5^{\circ}\text{C}$ o el que indica l'etiqueta</p> <p>Macedònies i sucs de fruita d'elaboració pròpia: $\leq + 5^{\circ}\text{C}$ o a temperatura de fusió del gel</p> <p>Plats cuinats de durada inferior a 24 hores: $\leq + 8^{\circ}\text{C}$</p> <p>Plats cuinats de durada superior a 24 hores: $\leq + 4^{\circ}\text{C}$</p> <p>Plats cuinats congelats: $\leq -18^{\circ}\text{C}$</p> <p>Plats cuinats calents: $\geq 65^{\circ}\text{C}$</p> <p>Envinagrats: segons indiqui el fabricant</p>	
FVOG051	Protecció dels productes adequada.						
FVOG061	Condicions adequades de desembalatge , retirada de cartrons i d'envasos, evitant qualsevol contaminació de matèries primeres o productes elaborats.						
FVOG071	Absència de caixes en contacte directe amb el terra o de qualsevol objecte contaminant sobre les superfícies de treball.						
FVOG062	La descongelació dels aliments es realitza en refrigeració i s'usen mètodes per evitar el contacte de l'aliment amb el líquid resultant del procés quan pugui suposar un risc sanitari.						

FVOG063	Els productes descongelats , s'elaboren immediatament o es conserven refrigerats durant un període de temps i a una temperatura tal que s'eviti l'alteració dels mateixos i, en particular, el possible desenvolupament de microorganismes patògens o la formació de toxines susceptibles de produir perills per a la salut.						
FVOG081	Recongelació: Els menjars preparats i matèries primeres descongelades no es recongelen.						
FVOG091	No es trenca la cadena de fred . I el reescalfament es realitza en el menor temps possible, de tal manera que s'aconsegueix en el centre del producte una temperatura igual o superior a 65°C.						
FVOG101	S'eviten les contaminacions creuades : correcte ús d'estris i taules de treball. Manipulació de productes crus i cuinats / cuits en diferents superfícies o després d'una neteja prèvia. Separació dels diferents tipus de productes alimentaris (diferent naturalesa / aptes i no aptes (minves, devolucions)).						
FVOG131	El gel prové d'una empresa inscrita RSIPAC o és d'elaboració pròpia amb aigua potable, i no es reutilitza. El gel es manipula amb estris d'ús exclusiu i s'emmagatzema en condicions que el protegeixen de qualsevol possible focus de contaminació.						
FVOG291	La totalitat del suc d'elaboració pròpia s'envasa de forma immediata evitant que quedin restes de suc al dipòsit de la espmedora .						
FVOG211	Existència i aplicació d'un protocol documentat per a la neteja i desinfecció de vegetals .						
FVOG231	S'utilitzen ovoproductes pasteuritzats i elaborats per empreses autoritzades per a aquesta activitat.					Excepte quan els aliments que continguin l'ou segueixin un posterior tractament tèrmic no inferior a 75°C al centre dels mateixos. I es pugui demostrar.	
FVOG122	Oli de la fregidora: oli net, no enfosquit, que no genera fums ni escuma en el seu ús.						
FVOG201	Menjars preparats: els contenidors destinats a la distribució, així com les vaixelles i coberts reutilitzables destinats al consumidor final, són higienitzats amb mètodes mecànics , proveïts d'un sistema que asseguri la seva correcta neteja i desinfecció.						
FVOG191	L'envasament i, en cas de realitzar-se, l'embalatge s'ha de fer al local o lloc previst per a aquesta finalitat i en condicions higièniques satisfactòries.						
FVOG151	Envinagrats: Els envasos hermètics esterilitzats, pasteuritzats i els envasos no hermètics, un cop oberts, es conserven en refrigeració.						
FVOG111	Dispositiu o armari per a l'emmagatzematge dels condiments, espècies i additius alimentaris , en condicions tals que s'eviti la seva alteració i / o contaminació. Estan ben identificats i el seu ús és conforme a normativa.						
FVOL011	Es disposa d'un armari o similar per a l'emmagatzematge de productes químics i el material de neteja i desinfecció. I en condicions correctes de manteniment i neteja.						
FVOL021	Els estris de neteja són suficients i es mantenen en conserven en bon estat de manteniment i neteja.						
FVOL031	Els productes químics i els estris de neteja i desinfecció i es troben fora de l'armari únicament el temps imprescindible per al seu ús. Els productes estan clarament identificats.						
FVOR011	Condicions higièniques i de conservació de les galledes / contenidors d'escombraries i minves són adequades, permeten un ús adequat dels mateixos. La ubicació evita contaminacions. Ús de borsa d'un sol ús, tancats, sense sobrecàrrega, d'accionament no manual, no es recolza mercaderia, útils o estris sobre ells, etc.						

FVOR021	Les devolucions, minves i producte immobilitzat es troben correctament identificades i separades del producte apte per a la venda.						
FVOR031	Absència de restes d'escombraries , minves o subproductes fora dels contenidors / cubs habilitats a aquest efecte.						

FRUITES I VERDURES -ENVINAGRATS-BOLETS VENDA TRADICIONAL-AUTOSERVEI

CODI	ITEMS	I	M	L	G	OBSERVACIONS	TROBALLA
FVVI111	En cas de no existir venda assistida, es disposa d'una instal·lació , no obrador, per a les operacions de tall de les fruites i verdures.					Si no es disposa d'obrador poden realitzar operacions bàsiques de tall de fruita i eliminació de parts grolleres en un espai habilitat (no es permeten altres operacions, com elaboració de macedònies ni sucres de fruites), sempre que compleixi: - ha d'estar separat del públic, - ha de disposar d'una aixeta rentamans normatiu i de les mínimes superfícies de tall, - disposa d'un cub per a residus, amb tapa d'accionament no manual, - hi ha un armari per emmagatzemar els estris de treball i els materials d'envasament o filmat i - les condicions de manteniment i neteja són correctes. Tots els equips són de material apte per a la neteja, no corrosiu i no suposen un risc de contaminació.	
FVVI011	El local disposa de ventilació mecànica o natural. I els seus filtres són de fàcil neteja i desinfecció. El sistema de ventilació evita les corrents d'aire de les zones contaminades a les zones netes. Es conserva en bon estat de manteniment i neteja.						
FVVI021	Les instal·lacions s'han dissenyat i construït de manera que es garanteixi la seguretat alimentària (permeten realitzar l'activitat en condicions higièniques, s'eviten creuaments i es possibilita la neteja).						
FVVI031	Capacitat d'emmagatzematge adequada.						
FVVI041	Els sostres , falsos sostres i altres instal·lacions suspeses, impedeixen l'acumulació de brutícia i condensació i es troben en bon estat de neteja i manteniment.						
FVVI051	Il·luminació : Il·luminació suficient. Les condicions de conservació i neteja de les lluminàries són adequades (no suposen una possible font de contaminació i estan protegides contra possible trencament).						
FVVI061	Les finestres i possibles obertures impedeixen l'acumulació de brutícia, estan protegides amb mosquiteres de fàcil neteja i es mantenen en un estat de conservació i neteja adequats.					Quan a causa de l'obertura de les finestres pugués produir contaminació, aquestes hauran de romandre tancades amb porticó durant la producció.	
FVVI071	Portes : Les portes tanquen correctament. Les portes s'han construït amb materials que permeten realitzar fàcilment la neteja i el manteniment. Es troben en bon estat de neteja i manteniment. Les portes estan obertes només durant l'entrada o sortida de mercaderia / persones.						
FVVI081	Els terres i parets s'han construït amb materials que permeten realitzar fàcilment la neteja i el manteniment i es troben en bon estat de neteja i manteniment.					Si és el cas, els terres permeten un desguàs suficient.	
FVVI091	Els desguassos estan protegits amb reixa i sifó desmuntables per a la seva neteja. Es troben en bon estat de manteniment i neteja.						

FVVE011	En cas de presència d' aparells contra insectes es troben en bon estat de manteniment i neteja.					L'inspector valora la necessitat en cas de presència d'insectes voladors. Millor que no es facin servir productes químics quan incrementi el risc sanitari cap als aliments. És preferible l'ús d'aparells de llum ultraviolada amb resines.	
FVVE021	Les superfícies de treball (prestatgeries etc.), incloses les dels equips, s'han dissenyat amb materials inalterables i resistent que no possibiliten la contaminació i són de fàcil neteja i desinfecció i es conserven en un estat d'higiene i manteniment adequats.					Superfícies autoritzades per a l'ús alimentari: acer inox, polietilè, etc.	
FVVE031	Es disposa dels equipaments necessaris per a les operacions que es realitzen. Condicions higièniques i de conservació dels equipaments són adequades.						
FVVE041	Els taulells , vitrines, cambres i elements d'exposició frigorífics (refrigerats o congelats) disposen de termòmetre visible per al control. La temperatura és l'adequada en funció de la naturalesa dels aliments emmagatzemats. No depassen els límits de càrrega màxima dels equips.						
FVVE051	Les sondes de temperatura de les cambres de fred estan ubicades al punt menys fred de la càmera. Es troben en bon estat de manteniment i neteja.						
FVVE042	Els taulells , vitrines i altres elements d'exposició es troben en condicions higièniques i de conservació adequades i estan dissenyats de manera que evitin possibles contaminacions (si s'utilitzen elements separadors, han de ser de materials adequats i es conservaran en bon estat de neteja i manteniment).						
FVVE071	Els motors estan aïllats del seu entorn (protegits i amb una reixeta per a la seva ventilació).						
FVVE081	Material d'envasat , contenidors, vaixel·la i estris destinats a estar en contacte directe amb els aliments (coberts i estris de l'obrador), correctament emmagatzemats en un armari o dispositiu destinat a aquest ús (protegits i / o de cap per avall, aïllats del sol) i es manté en bon estat de neteja i conservació. No hi ha reutilització d'envasos d'un sol ús (barquetes, envasos PET ...).						
FVVE091	Aigüera i zona de rentat destinada als productes alimentaris es troba en condicions adequades per al seu ús (subministrament suficient d'aigua potable calenta i freda, nets i en cas necessari, desinfectats).					Obligatori en zona de manipulació i envasat (si existeix).	
FVVE101	Es disposa de rentamans en nombre suficient i propers als llocs de treball, d'accionament no manual, dotats d'aigua freda i calenta, amb dosificador de sabó, sistema higiènic d'assecat de mans (material d'un sol ús) i en bon estat de neteja i manteniment.						

FVVG021	No s'utilitza mercaderia caducada , o superada la consum preferent o amb signes d'alteració o falta de frescor per a l'elaboració d'altres productes i per a la posterior venda.					<p>Senceres (excepte les que es manipulin) sanes i netes, sense olors ni sabors estranys.</p> <p>Absència de signes d'acció de fongs, bacteris, virus, nemàtodes, insectes, gasteròpodes (cargols), àcars, rosegadors o aus.</p> <p>Absència de signes d'alteracions mecàniques o físiques que afectin a la seva integritat.</p> <p>Absència de signes de descomposició. Condicions higièniques dels productes adequades.</p> <p>Els bolels s'identifiquen correctament amb el gènere i l'espècie en llatí.</p> <p>Els bolels es conserven adequadament sense olors ni sabors estranys.</p> <p>En els bolels no s'observen lesions ni traumatismes d'origen físic o mecànic. Absència de signes de podridura o d'haver estat danyats per gelades. Absència de materials estranys (excepte la sorra que no hagi pogut ser eliminada).</p> <p>Els bolels no mostren signes d'acció d'artròpodes, nematodes, gasteròpodes (cargols), etc.</p>	
FVVG023	Els operaris encarregats d'aplicar una data de caducitat o consum preferent als productes etiquetats en el propi establiment (elaborats, descongelats o reetiquetats per altres causes) coneixen l'ordre de treball de l'empresa al respecte.						
FVVG024	No es detecten evidències de reetiquetat i / o posdatat del producte.						
FVVG031	Els productes estan clarament i correctament identificats , inclosos els productes començats.						
FVVG141	Només es comercialitzen els bolels silvestres frescs que figuren en l'apartat a de l'annex del RD 30/2009. Només es comercialitzen els bolels cultivats frescs que figuren a l'annex B i les de l'annex A l'origen sigui de cultiu del RD 30/2009.						
FVVG142	No es presenten al consumidor barreja de bolets silvestres frescs .						
FVVG032	Quan es realitza la venda fraccionada , ha de conservar-se, en tots els casos, la informació corresponent de l' etiqueta de l'envàs original fins a la finalització de la venda.						

FVVG041	Temperatura del producte durant l'emmagatzematge i conservació s'ajusta a les condicions de conservació del mateix.					Fruita i verdura en quarta gamma fresca refrigerada: $\leq + 5^{\circ}\text{C}$ o el que indica l'etiqueta Macedònies i sucs de fruita d'elaboració pròpia: $\leq + 5^{\circ}\text{C}$ o a temperatura de fusió del gel Plats cuinats de durada inferior a 24 hores: $\leq + 8^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats de durada superior a 24 hores: $\leq + 4^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats congelats: $\leq -18^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats calents: $\geq 65^{\circ}\text{C}$ Envinagrats : segons indiqui el fabricant	
FVVG051	Protecció dels productes adequada.						
FVVG061	Condicions adequades de desembalatge , retirada de cartrons i d'envasos, evitant qualsevol contaminació de matèries primeres o productes elaborats.						
FVVG071	Absència de caixes en contacte directe amb el terra o de qualsevol objecte contaminant sobre les superfícies de treball.						
FVVG091	No es trenca la cadena de fred . No s'observa mercaderia que requereixi refrigeració / congelació a recepció o passadissos en espera d'entrar a la cambra durant un temps excessiu.						
FVVG101	S'eviten les contaminacions creuades : correcte ús d'estris i taules de treball. Manipulació de productes crus i cuinats / cuits en diferents superfícies o després d'una neteja prèvia. Separació dels diferents tipus de productes alimentaris (diferent naturalesa / aptes i no aptes (minves, devolucions)).						
FVVG105	Els portapreus i elements de decoració en contacte amb el producte es troben en condicions higièniques i de conservació adequades. No s'observen portapreus ni elements de decoració punxats sobre el producte.						
FVVG106	En l'autoservei a granel: presència de guants de materials apropiats (no làtex), d'un sol ús i de bosses a disposició del consumidor.						
FVOG131	El gel prové d'una empresa inscrita RSIPAC o és d'elaboració pròpia amb aigua potable, i no es reutilitza. El gel es manipula amb estris d'ús exclusiu i s'emmagatzema en condicions que el protegeixen de qualsevol possible focus de contaminació.					El gel per al manteniment en fred a l'exposició de macedònies i sucs de fruites.	

FVVG275	L'etiqueta / portapreus / cartelleria dels menjars preparats, fruites, hortalisses, fruits secs i tubercles conté tota la informació obligatòria d'acord amb a legislació vigent aplicable al producte.				<p>1. Menjars preparats envasats per a la venda immediata (per a la venda el dia). Poden ser d'elaboració pròpia o no (presentats fraccionadament). La informació obligatòria establerta en el Reglament (UE) 1169/2011 (denominació, ingredients, al·lèrgens, quantitat neta, condicions de conservació, mode d'ús, nom i adreça de l'envasador), ha d'estar en una etiqueta, rètol o cartell annex. Si està en cartell o rètol, l'envàs ha de portar en etiqueta la data de caducitat o durada mínima ("Consumir preferentment abans de ..." o "... de la fi de ...").</p> <p>2. Menjars preparats envasats. La informació obligatòria establerta en el Reglament (UE) 1169/2011 (denominació, ingredients, al·lèrgens, data de caducitat o durada mínima ("Consumir preferentment abans de ..." o "... de la fi de ..."), quantitat neta, condicions de conservació, mode d'ús, nom i adreça de l'envasador).</p> <p>3. Menjars preparats no envasats o envasats a petició del consumidor; en un cartell annex al producte exposat o etiqueta:</p> <p>a) Denominació comercial</p> <p>b) Quantitat d'un ingredient o grup d'ingredients (quan figuri en la denominació, es ressalti mitjançant imatges ...)</p> <p>En el mateix cartell annex al producte exposat o etiqueta o de forma oral (sempre que s'informi de manera ben visible en un rètol o similar), que la informació sobre al·lèrgens està disponible per al consumidor en el propi punt de venda (ha d'existir així mateix en un format físic, fàcilment accessible al personal i al consumidor):</p> <p>c) La informació d'al·lèrgens (Conté: ...).</p> <p>4. Fruitess, hortalisses, fruits secs i tubercles envasades per a la seva venda immediata (per a la venda del dia), en envasos transparents, figura en etiqueta o cartell annex:</p> <p>a) Denominació amb categoria i varietat i país d'origen</p> <p>b) Quantitat neta</p> <p>c) Nom i adreça de l'envasador</p> <p>5. Els bolets s'identifiquen correctament amb el gènere i l'espècie en llatí.</p>	
FVVG277	En l'autoservei de granel sense envasar ha la cartelleria i / o documentació necessària per informar el client sobre els possibles al·lèrgens presents en els productes, complint així amb la nova normativa vigent.				Exemple: fruits secs o l·laminadures en autoservei.	
FVVG151	Envinagrats: Els productes exposats en recipients oberts estan protegits del públic. No es realitza la venda en autoservei a granel en recipients destapats. Un cop obert l'envàs, els envinagrats es mantenen en refrigeració (quan ho requereixi el fabricant).					
FVVG291	La totalitat del suc d'elaboració pròpia s'envasa de forma immediata evitant que quedin restes de suc al dipòsit de la espremedora .					

FVVG265	Les manipulacions permeses (tall de fruita en porcions, elaboració de suc de fruita (elaborats a partir de fruita) i macedònies, tall i envasat de vegetals (amanides, preparats per a brou, barreja de verdures i / o hortalisses a la juliana) es realitzen en condicions higièniques adequades.						
FVVG201	Menjars preparats: els contenidors destinats a la distribució, així com les vaixelles i coberts reutilitzables destinats al consumidor final, són higienitzats amb mètodes mecànics , proveïts d'un sistema que asseguri la seva correcta neteja i desinfecció.						
FVVG111	Dispositiu o armari per a l'emmagatzematge dels condiments, espècies i additius alimentaris , en condicions tals que s'eviti la seva alteració i / o contaminació. Estan ben identificats i el seu ús és conforme a normativa.						
FVVG171	Els manipuladors utilitzen indumentària adequada (neta, cap cobert i calçat adequat) i realitzen pràctiques higièniques adequades (no fumen, mengen, porten joies ni rellotges, es protegeixen les ferides, etc.).						
FVVG281	Rentat de mans o canvi de guants adequat i conforme.						
FVVG282	No s'utilitzen guants de làtex.						
FVVL011	Es disposa d'un armari o similar per a l'emmagatzematge de productes químics i el material de neteja i desinfecció. I en condicions correctes de manteniment i neteja.						
FVVL021	Els estrís de neteja són suficients i es mantenen en conserven en bon estat de manteniment i neteja.						
FVVL031	Els productes químics i els estrís de neteja i desinfecció i es troben fora de l'armari únicament el temps imprescindible per al seu ús. Els productes estan clarament identificats.						
FVVR011	Condicions higièniques i de conservació de les galledees / contenidors d'escombraries i minves són adequades, permeten un ús adequat dels mateixos. La ubicació evita contaminacions. Ús de borsa d'un sol ús, tancats, sense sobrecàrrega, d'accionament no manual, no es recolza mercaderia, útils o estris sobre ells, etc.						
FVVR021	Les devolucions, minves i producte immobilitzat es troben correctament identificades i separades del producte apte per a la venda.						
FVVR031	Absència de restes d'escombraries , minves o subproductes fora dels contenidors / cubs habilitats a aquest efecte.						

FORN MAGATZEMS I CAMBRES

CODI	ITEMS	I	M	L	G	OBSERVACIONS	TROBALLA
PAAI011	El local disposa de ventilació mecànica o natural. I els seus filtres són de fàcil neteja i desinfecció. El sistema de ventilació evita les corrents d'aire de les zones contaminades a les zones netes. Es conserva en bon estat de manteniment i neteja.						
PAAI021	Les instal·lacions s'han dissenyat i construït de manera que es garanteixi la seguretat alimentària (permeten realitzar l'activitat en condicions higièniques, s'eviten creuaments i es possibilita la neteja).						
PAAI031	Capacitat d'emmagatzematge adequada.						
PAAI041	Els sostres , falsos sostres i altres instal·lacions suspeses, impedeixen l'acumulació de brutícia i condensació i es troben en bon estat de neteja i manteniment.						
PAAI051	Il·luminació : Il·luminació suficient. Les condicions de conservació i neteja de les lluminàries són adequades (no suposen una possible font de contaminació i estan protegides contra possible trencament).						
PAAI061	Les finestres i possibles obertures impedeixen l'acumulació de brutícia, estan protegides amb mosquiteres de fàcil neteja i es mantenen en un estat de conservació i neteja adequats.					Quan a causa de l'obertura de les finestres pogués produir contaminació, aquestes hauran de romandre tancades amb porticó durant la producció.	
PAAI071	Portes : Les portes tanquen correctament. Les portes s'han construït amb materials que permeten realitzar fàcilment la neteja i el manteniment. Es troben en bon estat de neteja i manteniment. Les portes estan obertes només durant l'entrada o sortida de mercaderia / persones.						
PAAI081	Els terres i parets s'han construït amb materials que permeten realitzar fàcilment la neteja i el manteniment i es troben en bon estat de neteja i manteniment.					Si és el cas, els terres permeten un desguàs suficient.	
PAAI091	Els desguassos estan protegits amb reixa i sífó desmuntables per a la seva neteja. Es troben en bon estat de manteniment i neteja.						
PAAE011	En cas de presència d' aparells contra insectes es troben en bon estat de manteniment i neteja.					L'inspector valora la necessitat en cas de presència d'insectes voladors. Millor que no es facin servir productes químics quan incrementi el risc sanitari cap als aliments. És preferible l'ús d'aparells de llum ultraviolada amb resines.	
PAAE021	Les superfícies de treball (prestatgeries etc.), incloses les dels equips, s'han dissenyat amb materials inalterables i resistents que no possibiliten la contaminació i són de fàcil neteja i desinfecció i es conserven en un estat d'higiene i manteniment adequats.					Superfícies autoritzades per a l'ús alimentari: acer inox, polietilè, etc.	
PAAE031	Es disposa dels equipaments necessaris per a les operacions que es realitzen. Condicions higièniques i de conservació dels equipaments són adequades.						
PAAE041	Es disposa de sistema de manteniment a temperatura controlada dels aliments amb lector de temperatures. No es depassen els límits de càrrega màxima dels equips. I la temperatura és la correcta en funció del tipus de producte.						

PAAE051	Les sondes de temperatura de les cambres de fred estan ubicades al punt menys fred de la càmera. Es troben en bon estat de manteniment i neteja.						
PAAE061	Els evaporadors : es troben en condicions higièniques i de manteniment adequades. Desguassa a l'exterior. Absència de degoteig. Funciona adequadament (absència d'acumulacions de gel a la sortida d'aire, evaporador bloquejat, etc.).						
PAAE071	Els motors estan aïllats del seu entorn (protegits i amb una reixeta per a la seva ventilació).						
PAAE081	Material d'envasat , contenidors, vaixella i estrís destinats a estar en contacte directe amb els aliments (coberts i estris de l'obrador), correctament emmagatzemats en un armari o dispositiu destinat a aquest ús (protegits i / o de cap per avall, aïllats del sol) i es manté en bon estat de neteja i conservació. No hi ha reutilització d'envasos d'un sol ús (barquetes, envasos PET ...).						
PAAE091	Aigüera i zona de rentat destinada als productes alimentaris es troba en condicions adequades per al seu ús (subministrament suficient d'aigua potable calenta i freda, nets i en cas necessari, desinfectats).						
PAAE101	Es disposa de rentamans en nombre suficient i propers als llocs de treball, d'accionament no manual, dotats d'aigua freda i calenta, amb dosificador de sabó, sistema higiènic d'assecat de mans (material d'un sol ús) i en bon estat de neteja i manteniment.						
PAAG011	Es disposa de la documentació acreditativa de l'origen dels aliments amb la marca sanitària i provenen d'establiments inscrits al RSIPAC / RGS.						
PAAG021	No s'utilitza mercaderia caducada , o superada la consum preferent o amb signes d'alteració o falta de frescor per a l'elaboració d'altres productes i per a la posterior venda.						
PAAG031	Els productes estan clarament i correctament identificats , inclosos els productes començats.						
PAAG041	Temperatura del producte durant l'emmagatzematge i conservació s'ajusta a les condicions de conservació del mateix.					Pa, brioixeria i pastisseria en refrigeració (si no ho indica el fabricant): $\leq + 5^{\circ}\text{C}$ Pa, brioixeria i pastisseria en congelació (si no ho indica el fabricant): $\leq -18^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats de durada inferior a 24 hores: $\leq + 8^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats de durada superior a 24 hores: $\leq + 4^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats congelats: $\leq -18^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats calents: $\geq 65^{\circ}\text{C}$	
PAAG051	Protecció dels productes adequada.						
PAAG061	Es retiren els embalatges bruts abans del emmagatzemar el producte.						
PAAG071	Absència de caixes en contacte directe amb el terra o de qualsevol objecte contaminant sobre les superfícies de treball.						
PAAG081	Recongelació : no es tornen a congelar els productes descongelats.						

PAAG062	La descongelació dels aliments es realitza en refrigeració, amb la protecció adequada i s'usen mètodes per evitar el contacte de l'aliment amb el líquid resultant del procés quan pugui suposar un risc sanitari.					És possible la descongelació a temperatura ambient de masses de pa. Si ho especifica l'elaborador i es demostra que es fa amb seguretat alimentària.	
PAAG091	No es trenca la cadena de fred . No s'observa mercaderia que requereixi refrigeració / congelació a recepció o passadissos en espera d'entrar a la cambra durant un temps excessiu.						
PAAG161	Correcta estiba . No s'observa desordre.						
PAAG101	S'eviten les contaminacions creuades : correcte ús d'estrís i taules de treball. Manipulació de productes crus i cuinats / cuits en diferents superfícies o després d'una neteja prèvia. Separació dels diferents tipus de productes alimentaris (diferent naturalesa / aptes i no aptes (minves, devolucions)).					A la cambra separar productes envasats dels productes sense envasar.	
PAAG111	Dispositiu o armari per a l'emmagatzematge dels condiments, espècies i additius alimentaris , en condicions tals que s'eviti la seva alteració i / o contaminació. Estan ben identificats i el seu ús és conforme a normativa.						
PAAL011	Es disposa d'un armari o similar per a l'emmagatzematge de productes químics i el material de neteja i desinfecció. I en condicions correctes de manteniment i neteja.						
PAAL021	Els estrís de neteja són suficients i es mantenen en conserven en bon estat de manteniment i neteja.						
PAAL031	Els productes químics i els estrís de neteja i desinfecció i es troben fora de l'armari únicament el temps imprescindible per al seu ús. Els productes estan clarament identificats.						
PAAR011	Condicions higièniques i de conservació de les galledees / contenidors d'escombraries i minves són adequades, permeten un ús adequat dels mateixos. La ubicació evita contaminacions. Ús de borsa d'un sol ús, tancats, sense sobrecàrrega, d'accionament no manual, no es recolza mercaderia, útils o estrís sobre ells, etc.						
PAAR021	Les devolucions, minves i producte immobilitzat es troben correctament identificades i separades del producte apte per a la venda.						
PAAR031	Absència de restes d'escombraries , minves o subproductes fora dels contenidors / cubs habilitats a aquest efecte.						

FORN OBRADOR / ZONES D'ELABORACIÓ

CODI	ITEMS	I	M	L	G	OBSERVACIONS	TROBALLA
PAOI101	L' obrador està separat de la zona de venda de manera que s'impedeix l'accés al públic.						
PAOI111	Es disposa d'una sala freda per a les elaboracions d'especial risc (canapes ...). Refrigerada i separada de la resta de l'obrador. Les condicions d'higiene i manteniment són adequades.					Valorar la seva pertinença si aquesta no existeix i es realitzen aquest tipus d'elaboracions.	
PAOI011	El local disposa de ventilació mecànica o natural. I els seus filtres són de fàcil neteja i desinfecció. El sistema de ventilació evita les corrents d'aire de les zones contaminades a les zones netes. Es conserva en bon estat de manteniment i neteja.						
PAOI021	Les instal·lacions s'han dissenyat i construït de manera que es garanteixi la seguretat alimentària (permeten realitzar l'activitat en condicions higièniques, s'eviten creuaments i es possibilita la neteja).						
PAOI031	Capacitat d'emmagatzematge adequada.						
PAOI041	Els sostres , falsos sostres i altres instal·lacions suspeses, impedeixen l'acumulació de brutícia i condensació i es troben en bon estat de neteja i manteniment.						
PAOI051	Il·luminació: Il·luminació suficient. Les condicions de conservació i neteja de les lluminàries són adequades (no suposen una possible font de contaminació i estan protegides contra possible trencament).						
PAOI061	Les finestres i possibles obertures impedeixen l'acumulació de brutícia, estan protegides amb mosquiteres de fàcil neteja i es mantenen en un estat de conservació i neteja adequats.					Quan a causa de l'obertura de les finestres pugués produir contaminació, aquestes hauran de romandre tancades amb porticó durant la producció.	
PAOI071	Portes: Les portes tanquen correctament. Les portes s'han construït amb materials que permeten realitzar fàcilment la neteja i el manteniment. Es troben en bon estat de neteja i manteniment. Les portes estan obertes només durant l'entrada o sortida de mercaderia / persones.						
PAOI081	Els terres i parets s'han construït amb materials que permeten realitzar fàcilment la neteja i el manteniment i es troben en bon estat de neteja i manteniment.					Si és el cas, els terres permeten un desguàs suficient.	
PAOI091	Els desguassos estan protegits amb reixa i sífó desmuntables per a la seva neteja. Es troben en bon estat de manteniment i neteja.						
PAOE011	En cas de presència d' aparells contra insectes es troben en bon estat de manteniment i neteja.					L'inspector valora la necessitat en cas de presència d'insectes voladors. Millor que no es facin servir productes químics quan incrementi el risc sanitari cap als aliments. És preferible l'ús d'aparells de llum ultraviolada amb resines.	
PAOE021	Les superfícies de treball (prestatgeries etc.), incloses les dels equips, s'han dissenyat amb materials inalterables i resistent que no possibiliten la contaminació i són de fàcil neteja i desinfecció i es conserven en un estat d'higiene i manteniment adequats.					Superfícies autoritzades per a l'ús alimentari: acer inoxidable, polietilè, etc.	

PAOE031	Es disposa dels equipaments necessaris per a les operacions que es realitzen. Condicions higièniques i de conservació dels equipaments són adequades.					En cas de disposar de forn de cocció i fermentadora s'ubicaran en una zona separada de la zona de venda de forma que impedeixi l'accés al públic.	
PAOE151	Temperatura de l'obrador correcta en funció del producte per al qual estigui destinat. I si és el cas, han de disposar de termòmetre de control.					Criteris: - Les sales fredes sempre han d'estar climatitzades. - En qualsevol altre cas, l'inspector valora la seva necessitat en funció de les temperatures de conservació dels aliments manipulats i de la gestió observada (orientativament, en cap cas superior als 30°C).	
PAOE041	Es disposa de sistema de manteniment a temperatura controlada dels aliments (fred i calent) amb lector de temperatures. No es depassen els límits de càrrega màxima dels equips. I la temperatura és la correcta en funció del tipus de producte.						
PAOE051	Les sondes de temperatura de les cambres de fred estan ubicades al punt menys fred de la càmera. Es troben en bon estat de manteniment i neteja.						
PAOE061	Els evaporadors : es troben en condicions higièniques i de manteniment adequades. Desguassa a l'exterior. Absència de degoteig. Funciona adequadament (absència d'acumulacions de gel a la sortida d'aire, evaporador bloquejat, etc.).						
PAOE071	Els motors estan aïllats del seu entorn (protegits i amb una reixeta per a la seva ventilació).						
PAOE081	Material d'envasat , contenidors, vaixel·la i estris destinats a estar en contacte directe amb els aliments (coberts i estris de l'obrador), correctament emmagatzemats en un armari o dispositiu destinat a aquest ús (protegits i / o de cap per avall, aïllats del sòl) i es manté en bon estat de neteja i conservació. No hi ha reutilització d'envasos d'un sol ús (barquetes, envasos PET ...).					Les mànigues de pastisseria són d'un sol ús. Es poden utilitzar mànigues de pastisseria reutilitzables sempre que es disposi dels mitjans adequats per a la seva neteja i desinfecció (rentavaixelles i protocol de desinfecció).	
PAOE091	Aigüera i zona de rentat destinada als productes alimentaris es troba en condicions adequades per al seu ús (subministrament suficient d'aigua potable calenta i freda, nets i en cas necessari, desinfectats).						
PAOE101	Es disposa de rentamans en nombre suficient i propers als llocs de treball, d'accionament no manual, dotats d'aigua freda i calenta, amb dosificador de sabó, sistema higiènic d'assecat de mans (material d'un sol ús) i en bon estat de neteja i manteniment.						
PAOE131	Sistema extractor de fums , eficaç i suficient. En bon estat de neteja i manteniment.					Valorar la seva necessitat en funció de les operacions de l'obrador.	
PAOE141	Si es disposa d' instal·lacions per a la neteja i desinfecció dels estris , safates i ganivets, dotades d'aigua calenta (<i>plonge</i>). Està en correctes condicions d'higiene i manteniment.					L'inspector valora la necessitat que existeixin aquestes instal·lacions, en funció de les operacions d l'obrador i del risc sanitari.	
PAOG021	No s'utilitza mercaderia caducada , o superada la consum preferent o amb signes d'alteració o falta de frescor per a l'elaboració d'altres productes i per a la posterior venda.						

PAOG023	Els operaris encarregats d'aplicar una data de caducitat o consum preferent als productes etiquetats en el propi establiment (elaborats, descongelats o reetiquetats per altres causes) coneixen l'ordre de treball de l'empresa al respecte.						
PAOG031	Els productes estan clarament i correctament identificats , inclosos els productes començats.						
PAOG041	Temperatura del producte durant l'emmagatzematge i conservació s'ajusta a les condicions de conservació del mateix.					Pa, brioixeria i pastisseria en refrigeració (si no ho indica el fabricant): $\leq + 5^{\circ}\text{C}$ Pa, brioixeria i pastisseria en congelació (si no ho indica el fabricant): $\leq -18^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats de durada inferior a 24 hores: $\leq + 8^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats de durada superior a 24 hores: $\leq + 4^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats congelats: $\leq -18^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats calents: $\geq 65^{\circ}\text{C}$	
PAOG051	Protecció dels productes adequada.						
PAOG061	Condicions adequades de desembalatge , retirada de cartrons i d'envasos, evitant qualsevol contaminació de matèries primeres o productes elaborats.						
PAOG071	Absència de caixes en contacte directe amb el terra o de qualsevol objecte contaminant sobre les superfícies de treball.						
PAOG062	La descongelació dels aliments es realitza en refrigeració i s'usen mètodes per evitar el contacte de l'aliment amb el líquid resultant del procés quan pugui suposar un risc sanitari.					És possible la descongelació a temperatura ambient de masses de pa. Si ho especifica l'elaborador i es demostra que es fa amb seguretat alimentària.	
PAOG063	Els productes descongelats , s'elaboren immediatament o es conserven refrigerats durant un període de temps i a una temperatura tal que s'eviti l'alteració dels mateixos i, en particular, el possible desenvolupament de microorganismes patògens o la formació de toxines susceptibles de produir perills per a la salut.						
PAOG081	Recongelació : no es tornen a congelar els productes descongelats.						
PAOG091	No es trenca la cadena de fred . I el reescalfament es realitza en el menor temps possible, de tal manera que s'aconsegueix en el centre del producte una temperatura igual o superior a 65°C .						
PAOG101	S'eviten les contaminacions creuades : correcte ús d'estris i taules de treball. Manipulació de productes crus i cuinats / cuits en diferents superfícies o després d'una neteja prèvia. Separació dels diferents tipus de productes alimentaris (diferent naturalesa / aptes i no aptes (minves, devolucions)).						

PAOG261	Manipulacions permeses.					Manipulacions: - Decoració amb ingredients o materials correctament emmagatzemats. - Pintat de brioixeria amb estris aptes (pinzells de fàcil neteja i desinfecció) i ovoproducte. - Farciment mitjançant estris adequats (mànigues d'un sol ús o disposició de sistemes de desinfecció adequats). - Elaboració de fregits o brioixeria ordinària a força de preparats industrials. - Muntatge de pastisseria amb ingredients processats. - Elaboració d'entrepans o sandvitxos. - Elaboració de pizzes amb ingredients processats (bases industrials).	
PAOG231	S'utilitzen ovoproductes pasteuritzats i elaborats per empreses autoritzades per a aquesta activitat.					Excepte quan els aliments que continguin l'ou segueixin un posterior tractament tèrmic no inferior a 75°C al centre dels mateixos. I es pugui demostrar.	
PAOG122	Oli de la fregidora: oli net, no enfosquit, que no genera fums ni escuma en el seu ús.						
PAOG211	Existència i aplicació d'un protocol documentat per a la neteja i desinfecció de vegetals .						
PAOG201	Menjars preparats: els contenidors destinats a la distribució, així com les vaixelles i coberts reutilitzables destinats al consumidor final, són higienitzats amb mètodes mecànics , proveïts d'un sistema que assegurí la seva correcta neteja i desinfecció.						
PAOG104	No hi ha reutilització d'envasos (barquetes, envasos PET ...) i, si escau embalatges (caixes), excepte alguns recipients com ara els de terracota, vidre o plàstic, que podran reutilitzar després d'haver netejat i desinfectat eficaçment i comprovar la seva integritat.						
PAOG221	En la preparació o fabricació de productes es respecten els ingredients i les quantitats especificades en les fitxes tècniques / receptes (ús additius autoritzats).						
PAOG191	L' envasament i, en cas de realitzar-se, l'embalatge s'ha de fer al local o lloc previst per a aquesta finalitat i en condicions higièniques satisfactòries.						
PAOG111	Dispositiu o armari per a l'emmagatzematge dels condiments, espècies i additius alimentaris , en condicions tals que s'eviti la seva alteració i / o contaminació. Estan ben identificats i el seu ús és conforme a normativa.						
PAOL011	Es disposa d'un armari o similar per a l'emmagatzematge de productes químics i el material de neteja i desinfecció. I en condicions correctes de manteniment i neteja.						
PAOL021	Els estris de neteja són suficients i es mantenen en conserven en bon estat de manteniment i neteja.						
PAOL031	Els productes químics i els estris de neteja i desinfecció i es troben fora de l'armari únicament el temps imprescindible per al seu ús. Els productes estan clarament identificats.						

PAOR011	Condicions higièniques i de conservació de les galledees / contenidors d'escombraries i minves són adequades, permeten un ús adequat dels mateixos. La ubicació evita contaminacions. Ús de borsa d'un sol ús, tancats, sense sobrecàrrega, d'accionament no manual, no es recolza mercaderia, útils o estris sobre ells, etc.						
PAOR021	Les devolucions, minves i producte immobilitzat es troben correctament identificades i separades del producte apte per a la venda.						
PAOR031	Absència de restes d'escombraries , minves o subproductes fora dels contenidors / cubs habilitats a aquest efecte.						

FORN VENDA TRADICIONAL-AUTOSERVEI

CODI	ITEMS	I	M	L	G	OBSERVACIONS	TROBALLA
PAVI111	En cas de realitzar elaboracions simples en el punt de venda (entrepans, etc.), es realitzen en zona de treball exclusiva , i es disposa d'un rentamans normatiu proper.					En aquest cas, valorar PA Obrador	
PAVI011	El local disposa de ventilació mecànica o natural. I els seus filtres són de fàcil neteja i desinfecció. El sistema de ventilació evita les corrents d'aire de les zones contaminades a les zones netes. Es conserva en bon estat de manteniment i neteja.						
PAVI021	Les instal·lacions s'han dissenyat i construït de manera que es garanteixi la seguretat alimentària (permeten realitzar l'activitat en condicions higièniques, s'eviten creuaments i es possibilita la neteja).						
PAVI031	Capacitat d' emmagatzematge adequada.						
PAVI041	Els sostres , falsos sostres i altres instal·lacions suspeses, impedeixen l'acumulació de brutícia i condensació i es troben en bon estat de neteja i manteniment.						
PAVI051	Il·luminació : Il·luminació suficient. Les condicions de conservació i neteja de les lluminàries són adequades (no suposen una possible font de contaminació i estan protegides contra possible trencament).						
PAVI061	Les finestres i possibles obertures impedeixen l'acumulació de brutícia, estan protegides amb mosquiteres de fàcil neteja i es mantenen en un estat de conservació i neteja adequats.					Quan a causa de l'obertura de les finestres pogués produir contaminació, aquestes hauran de romandre tancades amb porticó durant la producció.	
PAVI071	Portes : Les portes tanquen correctament. Les portes s'han construït amb materials que permeten realitzar fàcilment la neteja i el manteniment. Es troben en bon estat de neteja i manteniment. Les portes estan obertes només durant l'entrada o sortida de mercaderia / persones.						
PAVI081	Els terres i parets s'han construït amb materials que permeten realitzar fàcilment la neteja i el manteniment i es troben en bon estat de neteja i manteniment.					Si és el cas, els terres permeten un desguàs suficient.	
PAVI091	Els desguassos estan protegits amb reixa i sífó desmuntables per a la seva neteja. Es troben en bon estat de manteniment i neteja.						
PAVE011	En cas de presència d' aparells contra insectes es troben en bon estat de manteniment i neteja.					L'inspector valora la necessitat en cas de presència d'insectes voladors. Millor que no es facin servir productes químics quan incrementi el risc sanitari cap als aliments. És preferible l'ús d'aparells de llum ultraviolada amb resines.	
PAVE021	Les superfícies de treball (prestatgeries etc.), incloses les dels equips, s'han dissenyat amb materials inalterables i resistent que no possibiliten la contaminació i són de fàcil neteja i desinfecció i es conserven en un estat d'higiene i manteniment adequats.					Superfícies autoritzades per a l'ús alimentari: acer inox, polietilè, etc.	
PAVE031	Es disposa dels equipaments necessaris per a les operacions que es realitzen. Condicions higièniques i de conservació dels equipaments són adequades.						

PAVE042	Els taulells , vitrines i altres elements d'exposició es troben en condicions higièniques i de conservació adequades i estan dissenyats de manera que evitin possibles contaminacions (separacions entre els diferents tipus de carn i els seus derivats, així com d'altres aliments diferents de les carns; si s'utilitzen elements separadors, han de ser de materials adequats i es conservaran en bon estat de neteja i manteniment).						
PAVE041	Els taulells , vitrines, cambres i elements d'exposició frigorífics (refrigerats o congelats) disposen de termòmetre visible per al control. La temperatura és l'adequada en funció de la naturalesa dels aliments emmagatzemats. No depassen els límits de càrrega màxima dels equips.						
PAVE051	Les sondes de temperatura de les cambres de fred estan ubicades al punt menys fred de la càmera. Es troben en bon estat de manteniment i neteja.						
PAVE071	Els motors estan aïllats del seu entorn (protegits i amb una reixeta per a la seva ventilació).						
PAVE081	Material d'envasat , contenidors, vaixella i estris destinats a estar en contacte directe amb els aliments (coberts i estris de l'obrador), correctament emmagatzemats en un armari o dispositiu destinat a aquest ús (protegits i / o de cap per avall, aïllats del sol) i es manté en bon estat de neteja i conservació. No hi ha reutilització d'envasos d'un sol ús (barquetes, envasos PET ...).						
PAVE091	Aigüera i zona de rentat destinada als productes alimentaris es troba en condicions adequades per al seu ús (subministrament suficient d'aigua potable calenta i freda, nets i en cas necessari, desinfectats).					Obligatori en zona de manipulació i envasat (si existeix).	
PAVE101	Es disposa de rentamans en nombre suficient i propers als llocs de treball, d'accionament no manual, dotats d'aigua freda i calenta, amb dosificador de sabó, sistema higiènic d'assecat de mans (material d'un sol ús) i en bon estat de neteja i manteniment.						
PAVG021	No s'utilitza mercaderia caducada , o superada la consum preferent o amb signes d'alteració o falta de frescor per a l'elaboració d'altres productes i per a la posterior venda.						
PAVG023	Els operaris encarregats d'aplicar una data de caducitat o consum preferent als productes etiquetats en el propi establiment (elaborats, descongelats o reetiquetats per altres causes) coneixen l'ordre de treball de l'empresa al respecte.						
PAVG024	No es detecten evidències de reetiquetat i / o posdatat del producte.						
PAVG031	Els productes estan clarament i correctament identificats , inclosos els productes començats.						
PAVG032	Quan es realitza la venda fraccionada , ha de conservar-se, en tots els casos, la informació corresponent de l' etiqueta de l'envàs original fins a la finalització de la venda.						
PAVG041	Temperatura del producte durant l'emmagatzematge i conservació s'ajusta a les condicions de conservació del mateix.					Pa, brioixeria i pastisseria en refrigeració (si no ho indica el fabricant): ≤ + 5°C Pa, brioixeria i pastisseria en congelació (si no ho indica el fabricant): ≤ -18°C Plats cuinats de durada inferior a 24 hores: ≤ + 8°C Plats cuinats de durada superior a 24 hores: ≤ + 4°C Plats cuinats congelats: ≤ -18°C Plats cuinats calents: ≥ 65°C	
PAVG051	Protecció dels productes adequada.					La bossa ha d'excedir la longitud del pa contingut (no ha de quedar aliment exposat).	
PAVG061	Condicions adequades de desembalatge , retirada de cartrons i d'envasos, evitant qualsevol contaminació de matèries primeres o productes elaborats.						

PAVG071	Absència de caixes en contacte directe amb el terra o de qualsevol objecte contaminant sobre les superfícies de treball.						
PAVG062	La descongelació dels aliments es realitza en refrigeració i s'usen mètodes per evitar el contacte de l'aliment amb el líquid resultant del procés quan pugui suposar un risc sanitari.					És possible la descongelació a temperatura ambient de masses de pa. Si ho especifica l'elaborador i es demostra que es fa amb seguretat alimentària.	
PAVG081	Recongelació: no es tornen a congelar els productes descongelats.						
PAVG091	No es trenca la cadena de fred que pot causar un risc en la seguretat alimentària; no s'observa mercaderia que requereixi refrigeració / congelació en espera per la seva manipulació durant un temps excessiu que comprometi la seva correcta conservació.						
PAVG101	S'eviten les contaminacions creuades : correcte ús d'estrís i taules de treball. Manipulació de productes crus i cuinats / cuits en diferents superfícies o després d'una neteja prèvia. Separació dels diferents tipus de productes alimentaris (diferent naturalesa / aptes i no aptes (minves, devolucions)).						
PAVG105	Els portapreus i elements de decoració en contacte amb el producte es troben en condicions higièniques i de conservació adequades. No s'observen portapreus ni elements de decoració punxats sobre el producte.						
PAVG106	En l'autoservei hi ha guants de materials apropiats (no làtex) i d'un sol ús i bosses a disposició del consumidor.						
PAVG107	Es disposa de pinces o guants sense làtex per servir els productes sense envasar en condicions higièniques i de manteniment adequades.						
PAVG275	L' etiqueta / portapreus / cartelleria conté tota la informació obligatòria d'acord amb a legislació vigent aplicable al producte.					<p>1. Pa, pastissos, brioixeria, etc. envasades per a la seva venda immediata (per a la venda el dia). Poden ser d'elaboració pròpia o no (presentats fraccionadament). La informació obligatòria establerta en el Reglament (UE) 1169/2011 (denominació, ingredients, al·lèrgens, quantitat neta, condicions de conservació, mode d'ús, nom i adreça de l'envasador), ha d'estar en una etiqueta, rètol o cartell annex. Si està en cartell o rètol, l'envàs ha de portar en etiqueta la data de caducitat o durada mínima ("Consumir preferentment abans de ..." o "... de la fi de ...").</p> <p>2. Pa, pastissos, brioixeria, etc. envasades. La informació obligatòria establerta en el Reglament (UE) 1169/2011 (denominació, ingredients, al·lèrgens, data de caducitat o durada mínima ("Consumir preferentment abans de ..." o "... de la fi de ..."), quantitat neta, condicions de conservació, mode d'ús, nom i adreça de l'envasador).</p>	

						3. Pa, pastissos, brioixeria, etc. no envasades o envasades a petició del consumidor; en un cartell annex al producte exposat o etiqueta: a) Denominació comercial b) Quantitat d'un ingredient o grup d'ingredients (quan figuri en la denominació, es ressalti mitjançant imatges ...) En el mateix cartell annex al producte exposat o etiqueta o de forma oral (sempre que s'informi de manera ben visible en un rètol o similar), que la informació sobre al·lèrgens està disponible per al consumidor en el propi punt de venda (ha d'existir així mateix en un format físic, fàcilment accessible al personal i al consumidor): c) La informació d'al·lèrgens (Conté: ...).	
PAVG277	En l' autoservei de granel s sense envasar ha la cartelleria i / o documentació necessària per informar el client sobre els possibles al·lèrgens presents en els productes, complint així amb la nova normativa vigent.						
PAVG266	No es ven pa ratllat elaborat en un establiment no autoritzat.No es ven pa ratllat sense envasar.						
PAVG267	No se sobrecarreguen els lineals i la implantació del producte en sala de venda permet mantenir les condicions de conservació adequades del producte.						
PAVG122	Oli de la fregidora : oli net, no enfosquit, que no genera fums ni escuma en el seu ús.						
PAVG231	S'utilitzen ovoproductes pasteuritzats i elaborats per empreses autoritzades per a aquesta activitat.					Excepte quan els aliments que continguin l'ou segueixin un posterior tractament tèrmic no inferior a 75°C al centre dels mateixos. I es pugui demostrar.	
PAVG211	Existència i aplicació d'un protocol documentat per a la neteja i desinfecció de vegetals .						
PAVG201	Menjars preparats : els contenidors destinats a la distribució, així com les vaixelles i coberts reutilitzables destinats al consumidor final, són higienitzats amb mètodes mecànics , proveïts d'un sistema que assegurí la seva correcta neteja i desinfecció.						
PAVG191	L' envasament i, en cas de realitzar-se, l'embalatge s'ha de fer al local o lloc previst per a aquesta finalitat i en condicions higièniques satisfactòries.						
PAVG171	Els manipuladors utilitzen indumentària adequada (neta, cap cobert i calçat adequat) i realitzen pràctiques higièniques adequades (no fumen, mengen, porten joies ni rellotges, es protegeixen les ferides, etc.).						
PAVG281	Rentat de mans o canvi de guants adequat i conforme.						
PAVG282	No s'utilitzen guants de làtex .						
PAVL011	Es disposa d'un armari o similar per a l'emmagatzematge de productes químics i el material de neteja i desinfecció. I en condicions correctes de manteniment i neteja.						
PAVL021	Els estris de neteja són suficients i es mantenen en conserven en bon estat de manteniment i neteja.						
PAVL031	Els productes químics i els estris de neteja i desinfecció i es troben fora de l'armari únicament el temps imprescindible per al seu ús. Els productes estan clarament identificats.						

PAVR011	Condicions higièniques i de conservació de les galledees / contenidors d'escombraries i minves són adequades, permeten un ús adequat dels mateixos. La ubicació evita contaminacions. Ús de borsa d'un sol ús, tancats, sense sobrecàrrega, d'accionament no manual, no es recolza mercaderia, útils o estris sobre ells, etc.						
PAVR021	Les devolucions, minves i producte immobilitzat es troben correctament identificades i separades del producte apte per a la venda.						
PAVR031	Absència de restes d'escombraries , minves o subproductes fora dels contenidors / cubs habilitats a aquest efecte.						

PEIXATERIA MAGATZEMS I CAMBRES

CODI	ITEMS	I	M	L	G	OBSERVACIONS	TROBALLA
PEAI011	El local disposa de ventilació mecànica o natural. I els seus filtres són de fàcil neteja i desinfecció. El sistema de ventilació evita les corrents d'aire de les zones contaminades a les zones netes. Es conserva en bon estat de manteniment i neteja.						
PEAI021	Les instal·lacions s'han dissenyat i construït de manera que es garanteixi la seguretat alimentària (permeten realitzar l'activitat en condicions higièniques, s'eviten creuaments i es possibilita la neteja).						
PEAI031	Capacitat d'emmagatzematge adequada.						
PEAI041	Els sostres , falsos sostres i altres instal·lacions suspeses, impedeixen l'acumulació de brutícia i condensació i es troben en bon estat de neteja i manteniment.						
PEAI051	Il·luminació : Il·luminació suficient. Les condicions de conservació i neteja de les lluminàries són adequades (no suposen una possible font de contaminació i estan protegides contra possible trencament).						
PEAI061	Les finestres i possibles obertures impedeixen l'acumulació de brutícia, estan protegides amb mosquiteres de fàcil neteja i es mantenen en un estat de conservació i neteja adequats.					Quan a causa de l'obertura de les finestres pugués produir contaminació, aquestes hauran de romandre tancades amb porticó durant la producció.	
PEAI071	Portes : Les portes tanquen correctament. Les portes s'han construït amb materials que permeten realitzar fàcilment la neteja i el manteniment. Es troben en bon estat de neteja i manteniment. Les portes estan obertes només durant l'entrada o sortida de mercaderia / persones.						
PEAI081	Els terres i parets s'han construït amb materials que permeten realitzar fàcilment la neteja i el manteniment i es troben en bon estat de neteja i manteniment.					Si és el cas, els terres permeten un desguàs suficient.	
PEAI091	Els desguassos estan protegits amb reixa i sífó desmuntables per a la seva neteja. Es troben en bon estat de manteniment i neteja.						
PEAE011	En cas de presència d' aparells contra insectes es troben en bon estat de manteniment i neteja.					L'inspector valora la necessitat en cas de presència d'insectes voladors. Millor que no es facin servir productes químics quan incrementi el risc sanitari cap als aliments. És preferible l'ús d'aparells de llum ultraviolada amb resines.	
PEAE021	Les superfícies de treball (prestatgeries etc.), incloses les dels equips, s'han dissenyat amb materials inalterables i resistent a la contaminació i són de fàcil neteja i desinfecció i es conserven en un estat d'higiene i manteniment adequats.					Superfícies autoritzades per a l'ús alimentari: acer inox, polietilè, etc.	
PEAE031	Es disposa dels equipaments necessaris per a les operacions que es realitzen. Condicions higièniques i de conservació dels equipaments són adequades.						

PEAE041	Es disposa de sistema de manteniment a temperatura controlada dels aliments amb lector de temperatures. No es depassen els límits de càrrega màxima dels equips. I la temperatura és la correcta en funció del tipus de producte.						
PEAE051	Les sondes de temperatura de les cambres de fred estan ubicades al punt menys fred de la càmera. Es troben en bon estat de manteniment i neteja.						
PEAE061	Els evaporadors : es troben en condicions higièniques i de manteniment adequades. Desguassa a l'exterior. Absència de degoteig. Funciona adequadament (absència d'acumulacions de gel a la sortida d'aire, evaporador bloquejat, etc.).						
PEAE071	Els motors estan aïllats del seu entorn (protegits i amb una reixeta per a la seva ventilació).						
PEAE081	Material d'envasat , contenidors, vaixel·la i estris destinats a estar en contacte directe amb els aliments (coberts i estris de l'obrador), correctament emmagatzemats en un armari o dispositiu destinat a aquest ús (protegits i / o de cap per avall, aïllats del sol) i es manté en bon estat de neteja i conservació. No hi ha reutilització d'envasos d'un sol ús (barquetes, envasos PET ...).						
PEAE091	Aigüera i zona de rentat destinada als productes alimentaris es troba en condicions adequades per al seu ús (subministrament suficient d'aigua potable calenta i freda, nets i en cas necessari, desinfectats).					Obligatori en zona de manipulació i envasat (si existeix).	
PEAE101	Es disposa de rentamans en nombre suficient i propers als llocs de treball, d'accionament no manual, dotats d'aigua freda i calenta, amb dosificador de sabó, sistema higiènic d'assecat de mans (material d'un sol ús) i en bon estat de neteja i manteniment.						
PEAE111	Equipaments industrials específics per a la congelació de productes de la pesca.						
PEAG011	Els productes de la pesca han de procedir d'establiments autoritzats (lloges, mercat central o magatzem frigorífic), i s'han d'acompanyar de la documentació de transport obligatòria.						
PEAG021	No s'utilitza mercaderia caducada , o superada la consum preferent o amb signes d'alteració o falta de frescor per a l'elaboració d'altres productes i per a la posterior venda.						
PEAG031	Els productes estan clarament i correctament identificats , inclosos els productes començats.						
PEAG041	Temperatura del producte durant l'emmagatzematge i conservació s'ajusta a les condicions de conservació del mateix.					<p>Els productes de la pesca congelats: temperatura igual o inferior a -18°C en totes les parts del producte; no obstant això, els peixos sencers inicialment congelats en salmorra i destinats a la fabricació d'aliments en conserva podran mantenir-se a una temperatura igual o inferior a -9°C.</p> <p>Els productes de la pesca frescs, els productes de la pesca no transformats descongelats, així com els productes cuits i refrigerats de crustacis i mol·luscs: temperatura propera a la de fusió del gel.</p> <p>Els productes de la pesca vius: temperatura que no afectin negativament la innocuïtat dels aliments o la seva viabilitat.</p>	

PEAG051	Protecció dels productes adequada.					Els filets i rodanxes s'envasen / s'embalen i refrigeren el més aviat possible un cop preparats.	
PEAG061	Es retiren els embalatges bruts abans del emmagatzemar el producte.						
PEAG071	Absència de caixes en contacte directe amb el terra o de qualsevol objecte contaminant sobre les superfícies de treball.						
PEAG104	Les caixes amb productes de la pesca només es reutilitzen quan el material és de fàcil neteja (no fusta, pórex, ...).						
PEAG103	Els productes de la pesca refrigerats sense embalar es mantenen amb gel i les caixes permeten l' evacuació de l'aigua de fusió del gel evitant que entri en contacte amb els aliments.						
PEAG081	Recongelació: no es tornen a congelar els productes de la pesca descongelats.						
PEAG082	La descongelació dels aliments es realitza en refrigeració i s'usen mètodes per evitar el contacte de l'aliment amb el líquid resultant del procés quan pugui suposar un risc sanitari.						
PEAG091	No es trenca la cadena de fred . No s'observa mercaderia que requereixi refrigeració / congelació a recepció o passadissos en espera d'entrar a la cambra durant un temps excessiu.						
PEAG161	Correcta estiba. No s'observa desordre.						
PEAG101	S'eviten les contaminacions creuades : correcte ús d'estris i taules de treball. Manipulació de productes crus i cuinats / cuits en diferents superfícies o després d'una neteja prèvia. Separació dels diferents tipus de productes alimentaris (diferent naturalesa / aptes i no aptes (minves, devolucions)).					A la cambra separar productes envasats dels productes sense envasar.	
PEAG181	Els mol·luscs bivalves provenen d'establiments autoritzats, en envasos tancats i amb marca sanitària, es comercialitzen vius , no es submergeixen ni es nebulitzen amb aigua en l'establiment i en cas de venda fraccionada es guarden les etiquetes / marca sanitària durant 60 dies.						
PEAG131	El gel prové d'una empresa inscrita RSIPAC o és d'elaboració pròpia amb aigua potable, i no es reutilitza. El gel es manipula amb estris d'ús exclusiu i s'emmagatzema en condicions que el protegeixen de qualsevol possible focus de contaminació.						
PEAG251	Els operaris estan informats que han d'eliminar les parts manifestament parasitades del peix .						
PEAG252	Els productes de la pesca per al seu consum cru o semicru es congelen o han estat congelats a una temperatura de ≤-20°C durant un mínim de 24 hores. O es disposa d'un informe d'absència de paràsits atorgat per una administració sanitària competent.						
PEAG111	Dispositiu o armari per a l'emmagatzematge dels condiments, espècies i additius alimentaris , en condicions tals que s'eviti la seva alteració i / o contaminació. Estan ben identificats i el seu ús és conforme a normativa.						
PEAL011	Es disposa d'un armari o similar per a l'emmagatzematge de productes químics i el material de neteja i desinfecció. I en condicions correctes de manteniment i neteja.						

PEAL021	Els estris de neteja són suficients i es mantenen en conserven en bon estat de manteniment i neteja.						
PEAL031	Els productes químics i els estris de neteja i desinfecció i es troben fora de l'armari únicament el temps imprescindible per al seu ús. Els productes estan clarament identificats.						
PEAR011	Condicions higièniques i de conservació de les galledes / contenidors d'escombraries i minves són adequades, permeten un ús adequat dels mateixos. La ubicació evita contaminacions. Ús de borsa d'un sol ús, tancats, sense sobrecàrrega, d'accionament no manual, no es recolza mercaderia, útils o estris sobre ells, etc.						
PEAR021	Les devolucions, minves i producte immobilitzat es troben correctament identificades i separades del producte apte per a la venda.						
PEAR031	Absència de restes d'escombraries , minves o subproductes fora dels contenidors / cubs habilitats a aquest efecte.						

PEIXATERIA OBRADOR / ZONES D'ELABORACIÓ

CODI	ITEMS	I	M	L	G	OBSERVACIONS	TROBALLA
PEOI101	L' obrador està separat físicament de la zona de venda de manera que s'impedeix l'accés al públic.					Obligatori per al picat, esmicolat, farcit i les preparacions conjuntes amb altres aliments (broquetes, etc)	
PEOI111	Es disposa d'una sala freda per a les elaboracions d'especial risc. Refrigerada i separada de la resta de l'obrador. Les condicions d'higiene i manteniment són adequades.					Valorar la seva pertinença si aquesta no existeix i es realitzen aquest tipus d'elaboracions.	
PEOI011	El local disposa de ventilació mecànica o natural. I els seus filtres són de fàcil neteja i desinfecció. El sistema de ventilació evita les corrents d'aire de les zones contaminades a les zones netes. Es conserva en bon estat de manteniment i neteja.						
PEOI021	Les instal·lacions s'han dissenyat i construït de manera que es garanteixi la seguretat alimentària (permeten realitzar l'activitat en condicions higièniques, s'eviten creuaments i es possibilita la neteja).						
PEOI031	Capacitat d'emmagatzematge adequada.						
PEOI041	Els sostres , falsos sostres i altres instal·lacions suspeses, impedeixen l'acumulació de brutícia i condensació i es troben en bon estat de neteja i manteniment.						
PEOI051	Il·luminació : Il·luminació suficient. Les condicions de conservació i neteja de les lluminàries són adequades (no suposen una possible font de contaminació i estan protegides contra possible trencament).						
PEOI061	Les finestres i possibles obertures impedeixen l'acumulació de brutícia, estan protegides amb mosquiteres de fàcil neteja i es mantenen en un estat de conservació i neteja adequats.					Quan a causa de l'obertura de les finestres pogués produir contaminació, aquestes hauran de romandre tancades amb porticó durant la producció.	
PEOI071	Portes : Les portes tanquen correctament. Les portes s'han construït amb materials que permeten realitzar fàcilment la neteja i el manteniment. Es troben en bon estat de neteja i manteniment. Les portes estan obertes només durant l'entrada o sortida de mercaderia / persones.						
PEOI081	Els terres i parets s'han construït amb materials que permeten realitzar fàcilment la neteja i el manteniment i es troben en bon estat de neteja i manteniment.					Si és el cas, els terres permeten un desguàs suficient.	
PEOI091	Els desguassos estan protegits amb reixa i sífó desmontables per a la seva neteja. Es troben en bon estat de manteniment i neteja.						
PEOE011	En cas de presència d' aparells contra insectes es troben en bon estat de manteniment i neteja.					L'inspector valora la necessitat en cas de presència d'insectes voladors. Millor que no es facin servir productes químics quan incrementi el risc sanitari cap als aliments. És preferible l'ús d'aparells de llum ultraviolada amb resines.	
PEOE021	Les superfícies de treball (prestatgeries etc.), incloses les dels equips, s'han dissenyat amb materials inalterables i resistent a la contaminació i són de fàcil neteja i desinfecció i es conserven en un estat d'higiene i manteniment adequats.					Superfícies autoritzades per a l'ús alimentari: acer inox, polietilè, etc.	
PEOE031	Es disposa dels equipaments necessaris per a les operacions que es realitzen. Condicions higièniques i de conservació dels equipaments són adequades.						

PEOE151	Temperatura de l'obrador correcta en funció del producte per al qual estigui destinat. I si és el cas, han de disposar de termòmetre de control.				<p>Criteris:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les sales fredes sempre han d'estar climatitzades. - En qualsevol altre cas, l'inspector valora la seva necessitat en funció de les temperatures de conservació dels aliments manipulats i de la gestió observada (orientativament, en cap cas superior als 30°C). 	
PEOE041	Es disposa de sistema de manteniment a temperatura controlada dels aliments (fred i calent) amb lector de temperatures. No es depassen els límits de càrrega màxima dels equips. I la temperatura és la correcta en funció del tipus de producte.					
PEOE051	Les sondes de temperatura de les cambres de fred estan ubicades al punt menys fred de la càmera. Es troben en bon estat de manteniment i neteja.					
PEOE061	Els evaporadors : es troben en condicions higièniques i de manteniment adequades. Desguassa a l'exterior. Absència de degoteig. Funciona adequadament (absència d'acumulacions de gel a la sortida d'aire, evaporador bloquejat, etc.).					
PEOE071	Els motors estan aïllats del seu entorn (protegits i amb una reixeta per a la seva ventilació).					
PEOE081	Material d'envasat , contenidors, vaixella i estris destinats a estar en contacte directe amb els aliments (coberts i estris de l'obrador), correctament emmagatzemats en un armari o dispositiu destinat a aquest ús (protegits i / o de cap per avall, aïllats del sòl) i es manté en bon estat de neteja i conservació. No hi ha reutilització d'envasos d'un sol ús (barquetes, envasos PET ...).					
PEOE091	Aigüera i zona de rentat destinada als productes alimentaris es troba en condicions adequades per al seu ús (subministrament suficient d'aigua potable calenta i freda, nets i en cas necessari, desinfectats).					
PEOE101	Es disposa de rentamans en nombre suficient i propers als llocs de treball, d'accionament no manual, dotats d'aigua freda i calenta, amb dosificador de sabó, sistema higiènic d'assecat de mans (material d'un sol ús) i en bon estat de neteja i manteniment.					
PEOE131	Sistema extractor de fums , eficaç i suficient. En bon estat de neteja i manteniment.				Valorar la seva necessitat en funció de les operacions de l'obrador.	
PEOE171	Es disposa d'equipaments per refredar ràpidament els menjars preparats elaborades en línia freda, immediatament després del seu tractament tèrmic. I aquestes operacions es realitzen higiènicament i amb seguretat sanitària.				L'aliment arriba a temperatures de 4°C-8°C en un termini no superior a 2 hores després del tractament tèrmic.	
PEOE141	Si es disposa d' instal·lacions per a la neteja i desinfecció dels estris , safates i ganivets, dotades d'aigua calenta (<i>plonge</i>). Està en correctes condicions d'higiene i manteniment.				L'inspector valora la necessitat que existeixin aquestes instal·lacions, en funció de les operacions de l'obrador i del risc sanitari.	
PEOG021	No s'utilitza mercaderia caducada , o superada la consum preferent o amb signes d'alteració o falta de frescor per a l'elaboració d'altres productes i per a la posterior venda.					
PEOG023	Els operaris encarregats d'aplicar una data de caducitat o consum preferent als productes etiquetats en el propi establiment (elaborats, descongelats o reetiquetats per altres causes) coneixen l'ordre de treball de l'empresa al respecte.					

PEOG031	Els productes estan clarament i correctament identificats , inclosos els productes començats.					
PEOG041	Temperatura del producte durant l'emmagatzematge i conservació s'ajusta a les condicions de conservació del mateix.					<p>Els productes de la pesca congelats: temperatura igual o inferior a -18°C en totes les parts del producte; no obstant això, els peixos sencers inicialment congelats en salmorra i destinats a la fabricació d'aliments en conserva podran mantenir-se a una temperatura igual o inferior a -9°C.</p> <p>Els productes de la pesca frescs, els productes de la pesca no transformats descongelats, així com els productes cuits i refrigerats de crustacis i mol·luscs: temperatura propera a la de fusió del gel.</p> <p>Els productes de la pesca vius: temperatura que no afectin negativament la innocuïtat dels aliments o la seva viabilitat.</p>
PEOG051	Protecció dels productes adequada.					<p>Els filets i rodanxes s'envasen / s'embalen i refrigeren el més aviat possible un cop preparats.</p>
PEOG061	Condicions adequades de desembalatge , retirada de cartrons i d'envasos, evitant qualsevol contaminació de matèries primeres o productes elaborats.					
PEOG071	Absència de caixes en contacte directe amb el terra o de qualsevol objecte contaminant sobre les superfícies de treball.					
PEOG104	Les caixes amb productes de la pesca només es reutilitzen quan el material és de fàcil neteja (no fusta, pórex, ...).					
PEOG101	S'eviten les contaminacions creuades : correcte ús d'estris i taules de treball. Manipulació de productes crus i cuinats / cuits en diferents superfícies o després d'una neteja prèvia. Separació dels diferents tipus de productes alimentaris (diferent naturalesa / aptes i no aptes (minves, devolucions)).					
PEOG131	El gel prové d'una empresa inscrita RSIPAC o és d'elaboració pròpia amb aigua potable, i no es reutilitza. El gel es manipula amb estris d'ús exclusiu i s'emmagatzema en condicions que el protegeixen de qualsevol possible focus de contaminació.					
PEOG062	La descongelació dels aliments es realitza en refrigeració i s'usen mètodes per evitar el contacte de l'aliment amb el líquid resultant del procés quan pugui suposar un risc sanitari.					
PEOG063	Els productes descongelats , s'elaboren immediatament o es conserven refrigerats durant un període de temps i a una temperatura tal que s'eviti l'alteració dels mateixos i, en particular, el possible desenvolupament de microorganismes patògens o la formació de toxines susceptibles de produir perills per a la salut.					
PEOG081	Recongelació : Els menjars preparats i matèries primeres descongelades no es recongelen.					

PEOG091	No es trenca la cadena de fred que pot causar un risc en la seguretat alimentària; no s'observa mercaderia que requereixi refrigeració / congelació en espera per la seva manipulació durant un temps excessiu que comprometi la seva correcta conservació.					En concret, vigilar l'acumulació de peix a temperatura no controlada (operacions d'escapçat, evisceració, filetejat i trocejat etc.).	
PEOG268	Les operacions de filetejat i trossejat es realitzen de manera que s'evita la contaminació o brutícia dels filets i rodanxes. Els filets i rodanxes no romanen en les taules de treball més temps del necessari per a la seva preparació. Els filets i rodanxes s'envasen / s'embalen i refrigeren el més aviat possible un cop preparats.						
PEOG262	Les operacions d' escapçat i evisceració es realitzen de manera higiènica. Els productes es renten a fons immediatament després d'aquestes operacions.						
PEOG263	Elaboracions a base de productes de la pesca: l'adobat, marinat, dessalat i altres operacions simples es realitzen en una zona exclusiva (pot ser el mateix punt de venda).						
PEOG211	Existència i aplicació d'un protocol documentat per a la neteja i desinfecció de vegetals .						
PEOG122	Oli de la fregidora : oli net, no enfosquit, que no genera fums ni escuma en el seu ús.						
PEOG231	S'utilitzen ovoproduccions pasteuritzats i elaborats per empreses autoritzades per a aquesta activitat.					Excepte quan els aliments que continguin l'ou segueixin un posterior tractament tèrmic no inferior a 75°C al centre dels mateixos. I es pugui demostrar.	
PEOG251	Els operaris estan informats que no poden comercialitzar peix parasitat i que han d'eliminar les parts manifestament parasitades.						
PEOG252	Els productes de la pesca per al seu consum cru o semicru es congelen o han estat congelats a una temperatura de ≤-20°C durant un mínim de 24 hores. O es disposa d'un informe d'absència de paràsits atorgat per una administració sanitària competent.						
PEOG201	Menjars preparats : els contenidors destinats a la distribució, així com les vaixelles i coberts reutilitzables destinats al consumidor final, són higienitzats amb mètodes mecànics , proveïts d'un sistema que asseguri la seva correcta neteja i desinfecció.						
PEOG191	L' envasament i, en cas de realitzar-se, l'embalatge s'ha de fer al local o lloc previst per a aquesta finalitat i en condicions higièniques satisfactòries.						
PEOG221	Hi ha fitxes tècniques de les elaboracions a disposició dels operaris, amb indicació específica de quantitats i ús d'additius						
PEOG111	Dispositiu o armari per a l'emmagatzematge dels condiments, espècies i additius alimentaris , en condicions tals que s'eviti la seva alteració i / o contaminació. Estan ben identificats i el seu ús és conforme a normativa.						
PEOG222	Disposen de bàscula de precisió per a l'ús dels additius.						
PEOL011	Es disposa d'un armari o similar per a l'emmagatzematge de productes químics i el material de neteja i desinfecció. I en condicions correctes de manteniment i neteja.						
PEOL021	Els estris de neteja són suficients i es mantenen en conserven en bon estat de manteniment i neteja.						
PEOL031	Els productes químics i els estris de neteja i desinfecció i es troben fora de l'armari únicament el temps imprescindible per al seu ús. Els productes estan clarament identificats.						

PEOR011	Condicions higièniques i de conservació de les galledes / contenidors d'escombraries i minves són adequades, permeten un ús adequat dels mateixos. La ubicació evita contaminacions. Ús de borsa d'un sol ús, tancats, sense sobrecàrrega, d'accionament no manual, no es recolza mercaderia, útils o estris sobre ells, etc.						
PEOR021	Les devolucions, minves i producte immobilitzat es troben correctament identificades i separades del producte apte per a la venda.						
PEOR031	Absència de restes d'escombraries , minves o subproductes fora dels contenidors / cubs habilitats a aquest efecte.						

PEIXATERIA VENDA TRADICIONAL-AUTOSERVEI

CODI	ITEMS	I	M	L	G	OBSERVACIONS	TROBALLA
PEVI011	El local disposa de ventilació mecànica o natural. I els seus filtres són de fàcil neteja i desinfecció. El sistema de ventilació evita les corrents d'aire de les zones contaminades a les zones netes. Es conserva en bon estat de manteniment i neteja.						
PEVI021	Les instal·lacions s'han dissenyat i construït de manera que es garanteixi la seguretat alimentària (permeten realitzar l'activitat en condicions higièniques, s'eviten creuaments i es possibilita la neteja).						
PEVI031	Capacitat d'emmagatzematge adequada.						
PEVI041	Els sostres , falsos sostres i altres instal·lacions suspeses, impedeixen l'acumulació de brutícia i condensació i es troben en bon estat de neteja i manteniment.						
PEVI051	Il·luminació : Il·luminació suficient. Les condicions de conservació i neteja de les lluminàries són adequades (no suposen una possible font de contaminació i estan protegides contra possible trencament).						
PEVI061	Les finestres i possibles obertures impedeixen l'acumulació de brutícia, estan protegides amb mosquiteres de fàcil neteja i es mantenen en un estat de conservació i neteja adequats.					Quan a causa de l'obertura de les finestres pogués produir contaminació, aquestes hauran de romandre tancades amb porticó durant la producció.	
PEVI071	Portes : Les portes tanquen correctament. Les portes s'han construït amb materials que permeten realitzar fàcilment la neteja i el manteniment. Es troben en bon estat de neteja i manteniment. Les portes estan obertes només durant l'entrada o sortida de mercaderia / persones.						
PEVI081	Els terres i parets s'han construït amb materials que permeten realitzar fàcilment la neteja i el manteniment i es troben en bon estat de neteja i manteniment.					Si és el cas, els terres permeten un desguàs suficient.	
PEVI091	Els desguassos estan protegits amb reixa i sífó desmuntables per a la seva neteja. Es troben en bon estat de manteniment i neteja.						
PEVI161	No hi ha incidència directa dels raigs solars sobre els productes.						
PEVE011	En cas de presència d' aparells contra insectes es troben en bon estat de manteniment i neteja.					L'inspector valora la necessitat en cas de presència d'insectes voladors. Millor que no es facin servir productes químics quan incrementi el risc sanitari cap als aliments. És preferible l'ús d'aparells de llum ultraviolada amb resines.	
PEVE021	Les superfícies de treball (prestatgeries etc.), incloses les dels equips, s'han dissenyat amb materials inalterables i resistents que no possibiliten la contaminació i són de fàcil neteja i desinfecció i es conserven en un estat d'higiene i manteniment adequats.					Superfícies autoritzades per a l'ús alimentari: acer inox, polietilè, etc.	
PEVE031	Es disposa dels equipaments necessaris per a les operacions que es realitzen. Condicions higièniques i de conservació dels equipaments són adequades.						
PEVE041	Els taulells , vitrines, cambres i elements d'exposició frigorífics (refrigerats o congelats) disposen de termòmetre visible per al control. La temperatura és l'adequada en funció de la naturalesa dels aliments emmagatzemats. No depassen els límits de càrrega màxima dels equips.						
PEVE051	Les sondes de temperatura de les cambres de fred estan ubicades al punt menys fred de la càmera. Es troben en bon estat de manteniment i neteja.						

PEVE043	La taula d'exposició de peix fresc és adequada per mantenir en gel els productes de la pesca frescos. Disposa de desguàs i de la inclinació adequada per a l' evacuació de l'aigua de fusió . Es troba en condicions higièniques i de conservació adequades i està dissenyada de manera que evita possibles contaminacions.						
PEVE034	Hi ha nebulitzadors d'aigua potable sobre el peix fresc. Es conserven en bon estat de manteniment i neteja.						
PEVE022	Els elements de decoració i portapreus es troben en condicions higièniques i de conservació correctes. I no s'observen portapreus punxats sobre el producte.					La decoració no pot ser un focus de contaminació (fulles de col, julivert ...).	
PEVE032	Es disposa de recipients adequats per als productes de la pesca en remull i els adobats , es mantenen en refrigeració o segons les especificacions de conservació de l'etiqueta o l'establiment d'origen.						
PEVE071	Els motors estan aïllats del seu entorn (protegits i amb una reixeta per a la seva ventilació).						
PEVE081	Material d'envasat , contenidors, vaixella i estris destinats a estar en contacte directe amb els aliments (coberts i estris de l'obrador), correctament emmagatzemats en un armari o dispositiu destinat a aquest ús (protegits i / o de cap per avall, aïllats del sòl) i es manté en bon estat de neteja i conservació. No hi ha reutilització d'envasos d'un sol ús (barquetes, envasos PET ...).						
PEVE091	Aigüera i zona de rentat destinada als productes alimentaris es troba en condicions adequades per al seu ús (subministrament suficient d'aigua potable calenta i freda, nets i en cas necessari, desinfectats).						
PEVE101	Es disposa de rentamans en nombre suficient i propers als llocs de treball, d'accionament no manual, dotats d'aigua freda i calenta, amb dosificador de sabó, sistema higiènic d'assecat de mans (material d'un sol ús) i en bon estat de neteja i manteniment.						
PEVG021	No s'utilitza mercaderia caducada , o superada la consum preferent o amb signes d'alteració o falta de frescor per a l'elaboració d'altres productes i per a la posterior venda.						
PEVG023	Els operaris encarregats d'aplicar una data de caducitat o consum preferent als productes etiquetats en el propi establiment (elaborats, descongelats o reetiquetats per altres causes) coneixen l'ordre de treball de l'empresa al respecte.						
PEVG024	No es detecten evidències de reetiquetat i / o posdatat del producte.						
PEVG031	Els productes estan clarament i correctament identificats , inclosos els productes començats.						
PEVG032	Quan es realitza la venda fraccionada , ha de conservar-se, en tots els casos, la informació corresponent de l' etiqueta de l'envàs original fins a la finalització de la venda.						

PEVG041	Temperatura del producte durant l'emmagatzematge i conservació s'ajusta a les condicions de conservació del mateix.					<p>Els productes de la pesca congelats: temperatura igual o inferior a -18°C en totes les parts del producte; no obstant això, els peixos sencers inicialment congelats en salmorra i destinats a la fabricació d'aliments en conserva podran mantenir-se a una temperatura igual o inferior a -9°C.</p> <p>Els productes de la pesca frescs, els productes de la pesca no transformats descongelats, així com els productes cuits i refrigerats de crustacis i mol·luscs: temperatura propera a la de fusió del gel.</p> <p>Els productes de la pesca vius: temperatura que no afectin negativament la innocuïtat dels aliments o la seva viabilitat.</p>	
PEVG051	Protecció dels productes adequada.					Els filets i rodanxes s'envasen / s'embalen i refrigeren el més aviat possible un cop preparats.	
PEVG061	Condicions adequades de desembalatge , retirada de cartrons i d'envasos, evitant qualsevol contaminació de matèries primeres o productes elaborats.						
PEVG071	Absència de caixes en contacte directe amb el terra o de qualsevol objecte contaminant sobre les superfícies de treball.						
PEVG103	Les caixes permeten l'evacuació de l'aigua de fusió del gel evitant que entri en contacte amb els aliments.						
PEVG042	Els productes de la pesca frescos es mantenen amb gel en instal·lacions adequades. S'afegeix gel tantes vegades com cal.						
PEVG081	Absència de congelació de productes en tienda. Y els menjars preparats i matèries primeres descongelades, no recongelan .						
PEVG091	No es trenca la cadena de fred que pot causar un risc en la seguretat alimentària; no s'observa mercaderia que requereixi refrigeració / congelació en espera per la seva manipulació durant un temps excessiu que comprometi la seva correcta conservació.						
PEVG101	S'eviten les contaminacions creuades : correcte ús d'estris i taules de treball. Manipulació de productes crus i cuinats / cuits en diferents superfícies o després d'una neteja prèvia. Separació dels diferents tipus de productes alimentaris (diferent naturalesa / aptes i no aptes (minves, devolucions)).						
PEVG105	Els portapreus i elements de decoració en contacte amb el producte es troben en condicions higièniques i de conservació adequades. No s'observen portapreus ni elements de decoració punxats sobre el producte.						

PEVG275	L' etiqueta / portapreus / cartelleria dels peixos i dels menjars preparats a base de peix contenen tota la informació obligatòria d'acord amb a legislació vigent aplicable al producte.					<p>1. Menjars preparats envasats per a la venda immediata (per a la venda del dia). Poden ser d'elaboració pròpia o no (presentats fraccionadament). La informació obligatòria establerta en el Reglament (UE) 1169/2011 (denominació, ingredients, al·lèrgens, quantitat neta, condicions de conservació, mode d'ús, nom i adreça de l'envasador), ha d'estar en una etiqueta, rètol o cartell annex. Si està en cartell o rètol, l'envàs ha de portar en etiqueta la data de caducitat o durada mínima ("Consumir preferentment abans de ..." o "... de la fi de ...").</p> <p>2. Menjars preparats envasats. La informació obligatòria establerta en el Reglament (UE) 1169/2011 (denominació, ingredients, al·lèrgens, data de caducitat o durada mínima ("Consumir preferentment abans de ..." o "... de la fi de ..."), quantitat neta, condicions de conservació, mode d'ús, nom i adreça de l'envasador).</p> <p>3. Menjars preparats no envasats o envasats a petició del consumidor; en un cartell annex al producte exposat o etiqueta:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Denominació comercial b) Quantitat d'un ingredient o grup d'ingredients (quan figuri en la denominació, es ressalti mitjançant imatges ...) <p>En el mateix cartell annex al producte exposat o etiqueta o de forma oral (sempre que s'informi de manera ben visible en un rètol o similar), que la informació sobre al·lèrgens està disponible per al consumidor en el propi punt de venda (ha d'existir així mateix en un format físic, fàcilment accessible al personal i al consumidor):</p> <ul style="list-style-type: none"> c) La informació d'al·lèrgens (Conté: ...). 	
PEVG276	Quan el producte ha estat descongelat , s'indica en rètol / etiqueta . Si es tracta d'un producte envasat, també s'inclou la data de caducitat.						
PEVG181	Els mol·luscs bivalves provenen d'establiments autoritzats, en envasos tancats i amb marca sanitària, es comercialitzen vius , no es submergeixen ni es nebulitzen amb aigua en l'establiment i en cas de venda fraccionada es guarden les etiquetes / marca sanitària durant 60 dies.						
PEVG251	Els operaris estan informats que no poden comercialitzar peix parasitat i que han d'eliminar les parts manifestament parasitades.						
PEVG253	Els menjars preparats a base de peix cru o semicru (adobat, marinat, etc.): existència de rètols / etiqueta informant als clients que el peix s'ha sotmès a congelació.						
PEVG263	Elaboracions a base de productes de la pesca: l'adobat, marinat, dessalat i altres operacions simples es realitzen en una zona exclusiva (pot ser el mateix punt de venda).						
PEVG201	Menjars preparats : els contenidors destinats a la distribució, així com les vaixelles i coberts reutilitzables destinats al consumidor final, són higienitzats amb mètodes mecànics , proveïts d'un sistema que asseguri la seva correcta neteja i desinfecció.						
PEVG171	Els manipuladors utilitzen indumentària adequada (neta, cap cobert i calçat adequat) i realitzen pràctiques higièniques adequades (no fumen, mengen, porten joies ni rellotges, es protegeixen les ferides, etc.).						

PEVG281	Rentat de mans o canvi de guants adequat i conforme.						
PEVG282	No s'utilitzen guants de làtex.						
PEVL011	Es disposa d'un armari o similar per a l'emmagatzematge de productes químics i el material de neteja i desinfecció. I en condicions correctes de manteniment i neteja.						
PEVL021	Els estris de neteja són suficients i es mantenen en conserven en bon estat de manteniment i neteja.						
PEVL031	Els productes químics i els estris de neteja i desinfecció i es troben fora de l'armari únicament el temps imprescindible per al seu ús. Els productes estan clarament identificats.						
PEVR011	Condicions higièniques i de conservació de les galledees / contenidors d'escombraries i minves són adequades, permeten un ús adequat dels mateixos. La ubicació evita contaminacions. Ús de borsa d'un sol ús, tancats, sense sobrecàrrega, d'accionament no manual, no es recolza mercaderia, útils o estris sobre ells, etc.						
PEVR021	Les devolucions, minves i producte immobilitzat es troben correctament identificades i separades del producte apte per a la venda.						
PEVR031	Absència de restes d'escombraries , minves o subproductes fora dels contenidors / cubs habilitats a aquest efecte.						

PLS (Producte de Lliure Servei) VENDA AUTOSERVEI

CODI	ITEMS	I	M	L	G	OBSERVACIONS	TROBALLA
Null						Per a l'inspector: Els taulells i vitrines es valoraran en les diferents seccions quan aquestes allotgin aliments preparats en el propi supermercat. En cas contrari, es valoraran en PLS.	
PLVI011	El local disposa de ventilació mecànica o natural. I els seus filtres són de fàcil neteja i desinfecció. El sistema de ventilació evita les corrents d'aire de les zones contaminades a les zones netes. Es conserva en bon estat de manteniment i neteja.						
PLVI021	Les instal·lacions s'han dissenyat i construït de manera que es garanteixi la seguretat alimentària (permeten realitzar l'activitat en condicions higièniques, s'eviten creuaments i es possibilita la neteja).						
PLVI031	Capacitat d'emmagatzematge adequada.						
PLVI041	Els sostres , falsos sostres i altres instal·lacions suspeses, impedeixen l'acumulació de brutícia i condensació i es troben en bon estat de neteja i manteniment.						
PLVI051	Il·luminació: Il·luminació suficient. Les condicions de conservació i neteja de les lluminàries són adequades (no suposen una possible font de contaminació i estan protegides contra possible trencament).						
PLVI061	Les finestres i possibles obertures impedeixen l'acumulació de brutícia, estan protegides amb mosquiteres de fàcil neteja i es mantenen en un estat de conservació i neteja adequats.					Quan a causa de l'obertura de les finestres pugués produir contaminació, aquestes hauran de romandre tancades amb porticó durant la producció.	
PLVI071	Portes: Les portes tanquen correctament. Les portes s'han construït amb materials que permeten realitzar fàcilment la neteja i el manteniment. Es troben en bon estat de neteja i manteniment. Les portes estan obertes només durant l'entrada o sortida de mercaderia / persones.						
PLVI081	Els terres i parets s'han construït amb materials que permeten realitzar fàcilment la neteja i el manteniment i es troben en bon estat de neteja i manteniment.					Si és el cas, els terres permeten un desguàs suficient.	
PLVI091	Els desguassos estan protegits amb reixa i sífó desmuntables per a la seva neteja. Es troben en bon estat de manteniment i neteja.						
PLVE011	En cas de presència d' aparells contra insectes es troben en bon estat de manteniment i neteja.					L'inspector valora la necessitat en cas de presència d'insectes voladors. Millor que no es facin servir productes químics quan incrementi el risc sanitari cap als aliments. És preferible l'ús d'aparells de llum ultraviolada amb resines.	
PLVE021	Es disposa dels equipaments necessaris (mostradors, vitrines, mobles expositors) per a les operacions que es realitzen. S'han dissenyat amb materials inalterables i resistent a la contaminació i són de fàcil neteja i desinfecció i es conserven en un estat d'higiene i manteniment adequats.					Superfícies autoritzades per a l'ús alimentari: acer inox, polietilè, etc.	
PLVE023	Els taulells, mobles expositors o similars elements per col·locar el producte sense envasar disposen de suficient protecció del consumidor (per exemple: estan separades del públic mitjançant un taulell).						

PLVE041	Els taulells , vitrines, cambres i elements d'exposició frigorífics (refrigerats o congelats) disposen de termòmetre visible per al control. La temperatura és l'adequada en funció de la naturalesa dels aliments emmagatzemats. No depassen els límits de càrrega màxima dels equips.					
PLVE051	Les sondes de temperatura de les cambres de fred estan ubicades al punt menys fred de la càmera. Es troben en bon estat de manteniment i neteja.					
PLVE061	Els evaporadors : es troben en condicions higièniques i de manteniment adequades. Desguassa a l'exterior. Absència de degoteig. Funciona adequadament (absència d'acumulacions de gel a la sortida d'aire, evaporador bloquejat, etc.).					
PLVE071	Els motors estan aïllats del seu entorn (protegits i amb una reixeta per a la seva ventilació).					
PLVG021	No s'utilitza mercaderia caducada , o superada la consum preferent o amb signes d'alteració o falta de frescor per a l'elaboració d'altres productes i per a la posterior venda.					
PLVG024	No es detecten evidències de re Etiquetat i / o posdatat del producte.					
PLVG031	Els productes estan clarament i correctament identificats , inclosos els productes començats.					
PLVG032	Quan es realitza la venda fraccionada , ha de conservar-se, en tots els casos, la informació corresponent de l' etiqueta de l'envàs original fins a la finalització de la venda.					
PLVG041	Temperatura del producte durant l'emmagatzematge i conservació s'ajusta a les condicions de conservació del mateix.					<p>Carns fresques refrigerades: $\leq + 7^{\circ}\text{C}$ Carns fresques d'aus: $\leq + 4^{\circ}\text{C}$ Carn picada i preparats de carn picada: $\leq + 2^{\circ}\text{C}$ Preparats de carn: de $\leq + 2^{\circ}\text{C}$ a $\leq + 7^{\circ}\text{C}$ segons la matèria primera i espècie. Menuts animals refrigerats: $\leq + 3^{\circ}\text{C}$ Carns i despulles animals congelades: $\leq -12^{\circ}\text{C}$ Productes de la pesca congelats $\leq -18^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats de durada inferior a 24 hores: $\leq + 8^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats de durada superior a 24 hores: $\leq + 4^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats congelats: $\leq -18^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats calents: $\geq 65^{\circ}\text{C}$ Els productes de la pesca frescs, els productes de la pesca no transformats descongelats, així com els productes cuits i refrigerats de crustacis i mol·luscs: temperatura propera a la de fusió del gel. No obstant això, els peixos sencers inicialment congelats en salmorra i destinats a la fabricació d'aliments en conserva podran mantenir-se a una temperatura igual o inferior a -9°C. Els productes de la pesca vius: temperatura que no afecti negativament la innocuïtat dels aliments o la seva viabilitat.</p>
PLVG051	Protecció dels productes adequada.					
PLVG061	Condicions adequades de desembalatge , retirada de cartrons i d'envasos, evitant qualsevol contaminació de matèries primeres o productes elaborats.					

PLVG071	Absència de caixes en contacte directe amb el terra o de qualsevol objecte contaminant sobre les superfícies de treball.						
PLVG091	No es trenca la cadena de fred . No s'observa mercaderia que requereixi refrigeració / congelació en espera per la seva manipulació durant un temps excessiu que comprometi la seva correcta conservació.						
PLVG101	S'eviten les contaminacions creuades .						
PLVG105	Els portapreus i elements de decoració en contacte amb el producte es troben en condicions higièniques i de conservació adequades. No s'observen portapreus ni elements de decoració punxats sobre el producte.						
PLVG278	En els productes etiquetats per l'establiment / central, la informació sobre ingredients, al·lèrgens i traces de l'etiqueta / portapreus / cartelleria coincideix amb la facilitada en l'etiqueta / fitxes tècniques del proveïdor.						
PLVG277	En l' autoservei de granel s sense envasar ha la cartelleria i / o documentació necessària per informar el client sobre els possibles al·lèrgens presents en els productes, complint així amb la nova normativa vigent.					Exemple: fruits secs o laminadures a l'autoservei.	
PLVG267	No se sobrecarreguen els lineals i la implantació del producte en sala de venda permet mantenir les condicions de conservació adequades del producte.						
PLVG171	Els manipuladors utilitzen indumentària adequada (neta, cap cobert i calçat adequat) i realitzen pràctiques higièniques adequades (no fumen, mengen, porten joies ni rellotges, es protegeixen les ferides, etc.).						
PLVG281	Rentat de mans o canvi de guants adequat i conforme.						
PLVG282	No s'utilitzen guants de làtex .						
PLVL011	Es disposa d'un armari o similar per a l'emmagatzematge de productes químics i el material de neteja i desinfecció. I en condicions correctes de manteniment i neteja.						
PLVL021	Els estris de neteja són suficients i es mantenen en conserven en bon estat de manteniment i neteja.						
PLVL031	Els productes químics i els estris de neteja i desinfecció i es troben fora de l'armari únicament el temps imprescindible per al seu ús. Els productes estan clarament identificats.						
PLVR011	Condicions higièniques i de conservació de les galledes / contenidors d'escombraries i minves són adequades, permeten un ús adequat dels mateixos. La ubicació evita contaminacions. Ús de borsa d'un sol ús, tancats, sense sobrecàrrega, d'accionament no manual, no es recolza mercaderia, útils o estris sobre ells, etc.						
PLVR021	Les devolucions, minves i producte immobilitzat es troben correctament identificades i separades del producte apte per a la venda.						
PLVR031	Absència de restes d'escombraries , minves o subproductes fora dels contenidors / cubs habilitats a aquest efecte.						
PROMOCIONS							
PLPE041	Temperatura de mostradors / lineals (Venda Assistida i Lliure Servei) correcta en funció del tipus de producte (inclosos taules calentes i fred negatiu).						

PLPG021	Absència de productes caducats. Absència de productes no aptes: - Absència de productes amb signes d'alteració: podridura, floridura, llim superficial, olors anormals o pútrides, etc. - Amb signes de falta de frescor: esquerdat, superfície de tall resseca, verdura de fulla llisa ...						
PLPG024	No es detecten evidències de reetiquetat i / o posdatat de producte: solapat d'etiquetes, restes d'etiquetes anteriors, etc ..						
PLPG269	No es realitzen altres pràctiques de manipulació inadequades .						

GENERAL - ZONES COMUNS (espais no alimentaris d'ús general)

CODI	ITEMS	I	M	L	G	OBSERVACIONS	TROBALLA
GEZI191	Vestuaris: es troben en correctes condicions d'higiene i manteniment, disposen de taquilles individuals per guardar la roba, tancades, de materials adequats i que evitin la contaminació (permetin separar la roba de treball de la de carrer). Sabater o similar per guardar el calçat laboral separat de la roba i en correctes condicions d'higiene i manteniment.						
GEZI192	Els serveis higiènics per al personal no comuniquen directament amb les zones de manipulació i / o emmagatzematge d'aliments. Disposen de rentamans amb aigua freda i calenta, d'accionament no manual o sistema polsador, amb dosificador de sabó i sistema d'assecat higiènic (paper d'un sol ús, sistema d'aire calent forçat o similar). Es conserven en bon estat de neteja i manteniment.						
GEZI012	Els serveis higiènics per al personal disposen de suficient ventilació natural o mecànica.						
GEZI193	Office, sales de descans i oficines , es conserven en bon estat de neteja i manteniment.						
GEZG161	Espais ordenats de tal manera que sigui possible la seva neteja i no suposin un risc de nidificació de plagues. No s'observen indicis de presència de plagues ni elements que siguin un risc de contaminació dels aliments.						
GEZG162	Absència d' aliments (destinats a venda, devolucions, etc.) en zones comuns.						
GEZL041	Les instal·lacions dedicades a la neteja i desinfecció dels equips i estris de neteja han estat construïdes amb materials resistent a la corrosió, són fàcils de netejar i tenen subministrament suficient d'aigua calenta i freda.						
GEZL011	Es disposa d'un armari o similar per a l'emmagatzematge de productes químics i el material de neteja i desinfecció. I en condicions correctes de manteniment i neteja.						
GEZL021	Els estris de neteja són suficients i es mantenen en conserven en bon estat de manteniment i neteja.						
GEZL031	Els productes químics i els estris de neteja i desinfecció i es troben fora de l'armari únicament el temps imprescindible per al seu ús. Els productes estan clarament identificats.						

GENERAL - RECEPCIÓ

CODI	ITEMS	I	M	L	G	OBSERVACIONS	TROBALLA
GERI011	El local disposa de ventilació mecànica o natural. I els seus filtres són de fàcil neteja i desinfecció. El sistema de ventilació evita les corrents d'aire de les zones contaminades a les zones netes. Es conserva en bon estat de manteniment i neteja.						
GERI021	Les instal·lacions s'han dissenyat i construït de manera que es garanteixi la seguretat alimentària (permeten realitzar l'activitat en condicions higièniques, s'eviten creuaments i es possibilita la neteja).						
GERI041	Els sostres , falsos sostres i altres instal·lacions suspeses, impedeixen l'acumulació de brutícia i condensació i es troben en bon estat de neteja i manteniment.						
GERI051	Il·luminació: Il·luminació suficient. Les condicions de conservació i neteja de les lluminàries són adequades (no suposen una possible font de contaminació i estan protegides contra possible trencament).						
GERI061	Les finestres i possibles obertures impedeixen l'acumulació de brutícia, estan protegides amb mosquiteres de fàcil neteja i es mantenen en un estat de conservació i neteja adequats.					Quan a causa de l'obertura de les finestres pogués produir contaminació, aquestes hauran de romandre tancades amb porticó durant la producció.	
GERI071	Portes: Les portes tanquen correctament. Les portes s'han construït amb materials que permeten realitzar fàcilment la neteja i el manteniment. Es troben en bon estat de neteja i manteniment. Les portes estan obertes només durant l'entrada o sortida de mercaderia / persones.						
GERI081	Els terres i parets s'han construït amb materials que permeten realitzar fàcilment la neteja i el manteniment i es troben en bon estat de neteja i manteniment.					Si és el cas, els terres permeten un desguàs suficient.	
GERI091	Els desguassos estan protegits amb reixa i sífó desmuntables per a la seva neteja. Es troben en bon estat de manteniment i neteja.						
GERI181	Muntacàrregues: parets i sòls construïts amb materials que permeten realitzar fàcilment la neteja i el manteniment (no suposen una possible font de contaminació). Es troben en bon estat de neteja i manteniment.						
GERE011	En cas de presència d' aparells contra insectes es troben en bon estat de manteniment i neteja.					L'inspector valora la necessitat en cas de presència d'insectes voladors. Millor que no es facin servir productes químics quan incrementi el risc sanitari cap als aliments. És preferible l'ús d'aparells de llum ultraviolada amb resines.	
GERE031	Es disposa dels equipaments necessaris per a les operacions que es realitzen. Condicions higièniques i de conservació dels equipaments són adequades.					Taules, transpalets, bàscules, termòmetres, rentamans, etc. Valorar la necessitat de disposar d'un rentamans en cas d'existir moll de recepció. Si s'utilitzen carros del supermercat, aquests són d'ús exclusiu, estan identificats com a tals, i es mantenen en bon estat de neteja i conservació.	
GERE061	Els evaporadors: es troben en condicions higièniques i de manteniment adequades. Desguassa a l'exterior. Absència de degoteig. Funciona adequadament (absència d'acumulacions de gel a la sortida d'aire, evaporador bloquejat, etc.).						
GERE071	Els motors estan aïllats del seu entorn (protegits i amb una reixeta per a la seva ventilació).						

GERE081	Els estrís de treball destinats a entrar en contacte directe amb els productes alimentaris s'han fabricat amb materials resistents a la corrosió i fàcils de netejar i desinfectar. Es mantenen en bon estat d'higiene i conservació i es guarden en un armari o similar quan no s'utilitzin.						
GERE121	Compactadors : estan prou separats dels aliments emmagatzemats. Es troben en bon estat de neteja i manteniment. Els residus generats s'emmagatzemen separats dels aliments, i no suposen una possible font de contaminació.						
GERG011	Els aliments rebuts i aquells que s'envien a un altre establiment van acompanyats de documentació que inclou: almenys, la raó social de qui realitza l'enviament, la relació dels productes que empara i la destinació.						
GERG301	Controls de recepció : són exhaustius (controls de producte -etiquetado, integritat i temperatures-, higiene del camió, del transportista i protecció i separació dels productes), estan documentats, el personal coneix els protocols i els aplica correctament, i es registren.						
GERG101	Els aliments en els vehicles de transport estan protegits enfront de la contaminació. No s'observen contaminacions creuades .					Vigilar específicamente los envases de pescado (frecuentemente abiertos o sin tapa) y las mallas que cubren las canales y medias canales (deben cubrir completamente la pieza).	
GERG108	Separació de productes químics de neteja i desinfecció dels aliments. Evitar la trasmisión d'olors i sabors.					Especial atenció als camions de transport dels proveïdors.	
GERG109	No es traslladen carns fresques i derivats carnis sense envasar juntament amb altres matèries primeres o productes envasats o embalats.						
GERG041	Temperatura del producte durant el transport s'ajusta a les condicions de conservació del mateix.					Carns fresques refrigerades: $\leq + 7^{\circ}\text{C}$ Carns fresques d'aus: $\leq + 4^{\circ}\text{C}$ Carn picada i preparats de carn picada: $\leq + 2^{\circ}\text{C}$ Preparats de carn : de $\leq + 2^{\circ}\text{C}$ a $\leq + 7^{\circ}\text{C}$ segons la matèria primera i espècie. Menuts animals refrigerats: $\leq + 3^{\circ}\text{C}$ Carns i despulles animals congelades: $\leq -12^{\circ}\text{C}$ Productes de la pesca congelats $\leq -18^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats de durada inferior a 24 hores: $\leq + 8^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats de durada superior a 24 hores: $\leq + 4^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats congelats: $\leq -18^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats calents: $\geq 65^{\circ}\text{C}$ Els productes de la pesca frescs, els productes de la pesca no transformats descongelats, així com els productes cuits i refrigerats de crustacis i mol·luscs: temperatura propera a la de fusió del gel. No obstant això, els peixos sencers inicialment congelats en salmorra i destinats a la fabricació d'aliments en conserva podran mantenir-se a una temperatura igual o inferior a -9°C . Els productes de la pesca vius: temperatura que no afecti negativament la innocuïtat dels aliments o la seva viabilitat.	
GERG061	Es retiren els embalatges bruts abans del emmagatzemar el producte.						

GENERAL - RECEPCIÓ

GERL011	Es disposa d'un armari o similar per a l'emmagatzematge de productes químics i el material de neteja i desinfecció. I en condicions correctes de manteniment i neteja.						
GERL021	Els estris de neteja són suficients i es mantenen en conserven en bon estat de manteniment i neteja.						
GERL031	Els productes químics i els estris de neteja i desinfecció i es troben fora de l'armari únicament el temps imprescindible per al seu ús. Els productes estan clarament identificats.						
GERR011	Condicions higièniques i de conservació de les galledees / contenidors d'escombraries i minves són adequades, permeten un ús adequat dels mateixos. La ubicació evita contaminacions. Ús de borsa d'un sol ús, tancats, sense sobrecàrrega, d'accionament no manual, no es recolza mercaderia, útils o estris sobre ells, etc.						
GERR021	Les devolucions, minves i producte immobilitzat es troben correctament identificades i separades del producte apte per a la venda.						
GERR031	Absència de restes d'escombraries , minves o subproductes fora dels contenidors / cubs habilitats a aquest efecte.						

GENERAL - QUARTO D'ESCOMBRARIES

CODI	ITEMS	I	M	L	G	OBSERVACIONS	TROBALLA
GECI011	El local disposa de ventilació mecànica o natural. I els seus filtres són de fàcil neteja i desinfecció. El sistema de ventilació evita les corrents d'aire de les zones contaminades a les zones netes. Es conserva en bon estat de manteniment i neteja.						
GECI021	Les instal·lacions s'han dissenyat i construït de manera que es garanteixi la seguretat alimentària (permeten realitzar l'activitat en condicions higièniques, s'eviten creuaments i es possibilita la neteja).						
GECI031	Capacitat d'emmagatzematge adequada.						
GECI041	Els sostres , falsos sostres i altres instal·lacions suspeses, impedeixen l'acumulació de brutícia i condensació i es troben en bon estat de neteja i manteniment.						
GECI051	Il·luminació : Il·luminació suficient. Les condicions de conservació i neteja de les lluminàries són adequades (no suposen una possible font de contaminació i estan protegides contra possible trencament).						
GECI061	Les finestres i possibles obertures impedeixen l'acumulació de brutícia, estan protegides amb mosquiteres de fàcil neteja i es mantenen en un estat de conservació i neteja adequats.					Quan a causa de l'obertura de les finestres pogués produir contaminació, aquestes hauran de romandre tancades amb porticó durant la producció.	
GECI071	Portes : Les portes tanquen correctament. Les portes s'han construït amb materials que permeten realitzar fàcilment la neteja i el manteniment. Es troben en bon estat de neteja i manteniment. Les portes estan obertes només durant l'entrada o sortida de mercaderia / persones.						
GECI081	Els terres i parets s'han construït amb materials que permeten realitzar fàcilment la neteja i el manteniment i es troben en bon estat de neteja i manteniment.					Si és el cas, els terres permeten un desguàs suficient.	
GECI091	Els desguassos estan protegits amb reixa i sífó desmuntables per a la seva neteja. Es troben en bon estat de manteniment i neteja.						
GECE011	En cas de presència d' aparells contra insectes es troben en bon estat de manteniment i neteja.					L'inspector valora la necessitat en cas de presència d'insectes voladors. Millor que no es facin servir productes químics quan incrementi el risc sanitari cap als aliments. És preferible l'ús d'aparells de llum ultraviolada amb resines.	
GECE031	Es disposa dels equipaments necessaris per a les operacions que es realitzen. Condicions higièniques i de conservació dels equipaments són adequades.						
GECE061	Els evaporadors : es troben en condicions higièniques i de manteniment adequades. Desguassa a l'exterior. Absència de degoteig. Funciona adequadament (absència d'acumulacions de gel a la sortida d'aire, evaporador bloquejat, etc.).						
GECE071	Els motors estan aïllats del seu entorn (protegits i amb una reixeta per a la seva ventilació).						

GENERAL - QUARTO D'ESCOMBRARIES

GECE033	Condicions higièniques i de conservació dels cubells / contenidors d'escombraries i minves són adequades, permeten un ús adequat dels mateixos. La ubicació evita contaminacions. Ús de borsa d'un sol ús, tancats, sense sobrecàrrega, d'accionament no manual, no es recolza mercaderia, útils o estris a sobre, etc.						
GECE081	Els estris de treball destinats a entrar en contacte directe amb els productes alimentaris s'han fabricat amb materials resistent a la corrosió i fàcils de netejar i desinfectar. Es mantenen en bon estat d'higiene i conservació i es guarden.						
GECEG101	Les operacions es realitzen evitant les possibles contaminacions creuades .						
GECEG311	No s'observa presència d'aliments per a devolució al proveïdor en el <i>quarto</i> d'escombraries.					Tot i tractant-se de producte no apte (caducat, etc.), s'ha d'evitar el risc de contaminació creuada en el vehicle de transport del proveïdor.	
GECECR031	Absència de restes d'escombraries , minves o subproductes fora dels contenidors / cubs habilitats a aquest efecte.						
GECECR051	S'evita la propagació d' olors i degradació de les deixalles .					Retirada ràpida de les instal·lacions i / o refrigeració de la cambra d'escombraries.	

GENERAL - MAGATZEMS I CÀMBRES

CODI	ITEMS	I	M	L	G	OBSERVACIONS	TROBALLA
GEAI011	El local disposa de ventilació mecànica o natural. I els seus filtres són de fàcil neteja i desinfecció. El sistema de ventilació evita les corrents d'aire de les zones contaminades a les zones netes. Es conserva en bon estat de manteniment i neteja.						
GEAI021	Les instal·lacions s'han dissenyat i construït de manera que es garanteixi la seguretat alimentària (permeten realitzar l'activitat en condicions higièniques, s'eviten creuaments i es possibilita la neteja).						
GEAI031	Capacitat d'emmagatzematge adequada.						
GEAI041	Els sostres , falsos sostres i altres instal·lacions suspeses, impedeixen l'acumulació de brutícia i condensació i es troben en bon estat de neteja i manteniment.						
GEAI051	Il·luminació : Il·luminació suficient. Les condicions de conservació i neteja de les lluminàries són adequades (no suposen una possible font de contaminació i estan protegides contra possible trencament).						
GEAI061	Les finestres i possibles obertures impedeixen l'acumulació de brutícia, estan protegides amb mosquiteres de fàcil neteja i es mantenen en un estat de conservació i neteja adequats.					Quan a causa de l'obertura de les finestres pogués produir contaminació, aquestes hauran de romandre tancades amb porticó durant la producció.	
GEAI071	Portes : Les portes tanquen correctament. Les portes s'han construït amb materials que permeten realitzar fàcilment la neteja i el manteniment. Es troben en bon estat de neteja i manteniment. Les portes estan obertes només durant l'entrada o sortida de mercaderia / persones.						
GEAI081	Els terres i parets s'han construït amb materials que permeten realitzar fàcilment la neteja i el manteniment i es troben en bon estat de neteja i manteniment.					Si és el cas, els terres permeten un desguàs suficient.	
GEAI091	Els desguassos estan protegits amb reixa i sifó desmuntables per a la seva neteja. Es troben en bon estat de manteniment i neteja.						
GEAE011	En cas de presència d' aparells contra insectes es troben en bon estat de manteniment i neteja.					L'inspector valora la necessitat en cas de presència d'insectes voladors. Millor que no es facin servir productes químics quan incrementi el risc sanitari cap als aliments. És preferible l'ús d'aparells de llum ultraviolada amb resines.	
GEAE021	Les superfícies de treball (prestatgeries etc.), incloses les dels equips, s'han dissenyat amb materials inalterables i resistents que no possibiliten la contaminació i són de fàcil neteja i desinfecció i es conserven en un estat d'higiene i manteniment adequats.					Superfícies autoritzades per a l'ús alimentari: acer inox, polietilè, etc.	

GEAE031	Es disposa dels equipaments necessaris per a les operacions que es realitzen. Condicions higièniques i de conservació dels equipaments són adequades.					Taules, prestatgeries, transpalets, bàscules, termòmetres, rentamans, etc. Els palets han de ser de material apte per a la neteja i que no suposin un risc de nidificació de plagues (no fusta). Només es permeten palets de fusta per al transport, mai per ser usats fixos en un magatzem. Si s'utilitzen carros del supermercat, aquests són d'ús exclusiu, estan identificats com a tals, i es mantenen en bon estat de neteja i conservació.	
GEAE081	Els estris de treball destinats a entrar en contacte directe amb els productes alimentaris s'han fabricat amb materials resistents a la corrosió i fàcils de netejar i desinfectar. Es mantenen en bon estat d'higiene i conservació i es guarden en un armari o similar quan no s'utilitzin.						
GEAE082	Les caixes / canastres i les gàbies es troben en bon estat de neteja i manteniment.						
GEAE041	Tots els equipaments de fred / càmeres disposen de termòmetre visible per a la lectura i comprovació de les temperatures. I la temperatura és la correcta en funció del tipus de producte. No depassen els límits de càrrega màxima dels equips.						
GEAE051	Les sondes de temperatura de les cambres de fred estan ubicades al punt menys fred de la càmera. Es troben en bon estat de manteniment i neteja.						
GEAE061	Els evaporadors : es troben en condicions higièniques i de manteniment adequades. Desguassa a l'exterior. Absència de degoteig. Funciona adequadament (absència d'acumulacions de gel a la sortida d'aire, evaporador bloquejat, etc.).						
GEAE071	Els motors estan aïllats del seu entorn (protegits i amb una reixeta per a la seva ventilació).						
GEAE121	Compactadors : estan prou separats dels aliments emmagatzemats. Es troben en bon estat de neteja i manteniment. Els residus generats s'emmagatzemen separats dels aliments, i no suposen una possible font de contaminació.						
GEAG021	Absència d'aliments caducats o amb la data de consum preferent superada. Absència de productes no aptes amb signes d'alteració (podridura, floridura, llim superficial, olors anormals, etc.).						
GEAG022	Separació de productes químics de neteja i desinfecció dels aliments. Evitar la transmissió d'olors i sabors.						
GEAG031	Els productes estan clarament i correctament identificats , inclosos els productes començats.						

GEAG041	Temperatura del producte durant l'emmagatzematge i conservació s'ajusta a les condicions de conservació del mateix.					Carns fresques refrigerades: $\leq + 7^{\circ}\text{C}$ Carns fresques d'aus: $\leq + 4^{\circ}\text{C}$ Carn picada i preparats de carn picada: $\leq + 2^{\circ}\text{C}$ Preparats de carn : de $\leq + 2^{\circ}\text{C}$ a $\leq + 7^{\circ}\text{C}$ segons la matèria primera i espècie. Menuts animals refrigerats: $\leq + 3^{\circ}\text{C}$ Carns i despulles animals congelades: $\leq -12^{\circ}\text{C}$ Productes de la pesca congelats $\leq -18^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats de durada inferior a 24 hores: $\leq + 8^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats de durada superior a 24 hores: $\leq + 4^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats congelats: $\leq -18^{\circ}\text{C}$ Plats cuinats calents: $\geq 65^{\circ}\text{C}$ Els productes de la pesca frescs, els productes de la pesca no transformats descongelats, així com els productes cuits i refrigerats de crustacis i mol·luscs: temperatura propera a la de fusió del gel. No obstant això, els peixos sencers inicialment congelats en salmorra i destinats a la fabricació d'aliments en conserva podran mantenir-se a una temperatura igual o inferior a -9°C . Els productes de la pesca vius: temperatura que no afecti negativament la innocuïtat dels aliments o la seva viabilitat.	
GEAG051	Els aliments estan protegits enfront de la contaminació. No s'observen contaminacions creuades.						
GEAG071	S'emmagatzemen els aliments en prestatgeries o similars. Absència de caixes / canastres en contacte directe amb el terra .						
GEAG091	No es trenca la cadena de fred . No s'observa mercaderia que requereixi refrigeració / congelació a recepció o passadissos en espera d'entrar a la cambra durant un temps excessiu.						
GEAG101	Absència de qualsevol objecte contaminant sobre les superfícies de treball.						
GEAG161	Correcta estiba . No s'observa desordre.						
GEAG171	Els manipuladors utilitzen indumentària adequada (neta, cap cobert i calçat adequat) i realitzen pràctiques higièniques adequades (no fumen, mengen, porten joies ni rellotges, es protegeixen les ferides, etc.).						
GEAL041	Les instal·lacions dedicades a la neteja i desinfecció dels equips i estris de neteja han estat construïdes amb materials resistent a la corrosió, són fàcils de netejar i tenen subministrament suficient d'aigua calenta i freda.						
GEAL011	Es disposa d'un armari o similar per a l'emmagatzematge de productes químics i el material de neteja i desinfecció. I en condicions correctes de manteniment i neteja.						
GEAL021	Els estris de neteja són suficients i es mantenen en conserven en bon estat de manteniment i neteja.						
GEAL031	Els productes químics i els estris de neteja i desinfecció i es troben fora de l'armari únicament el temps imprescindible per al seu ús. Els productes estan clarament identificats.						

GENERAL - MAGATZEMS I CAMBRES

GEAR011	Condicions higièniques i de conservació de les galleades / contenidors d'escombraries i minves són adequades, permeten un ús adequat dels mateixos. La ubicació evita contaminacions. Ús de borsa d'un sol ús, tancats, sense sobrecàrrega, d'accionament no manual, no es recolza mercaderia, útils o estris sobre ells, etc.						
GEAR021	Les devolucions, minves i producte immobilitzat es troben correctament identificades i separades del producte apte per a la venda.						
GEAR031	Absència de restes d'escombraries , minves o subproductes fora dels contenidors / cubs habilitats a aquest efecte.						

C S B Consorci Sanitari
de Barcelona



Seguretat alimentària

Connectem
f t y in

www.aspb.cat